# गृहिणी-शिक्षक.

## सव्वा सहस्र पाक सिद्धि.

### भाग दुसरा




प्रकाशक,

तुकाराम पुंडलीक शेट्ये,

बुकसेलर, माधवबाग.

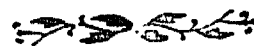


॥ श्रीशारदाम्बा प्रसन्नोऽस्तु ॥

# गृहिणी-शिक्षक

## भाग दुसरा

(मांसाशनपाकसिद्धिप्रयोग)




लेखक

लक्ष्मण नारायण जोशी.



सन १९३० ई.




किंमत Rs. [illegible].

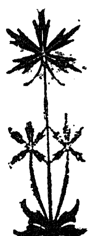
पब्लिशर—

**तुकाराम पुंडलीक शेटये,**

**बुकसेलर आणि पब्लिशर,**

**माधवबाग, मुंबई, नं. ४**





मुद्रक—

**त्रि० बा० परांजपे,**

**नेटिव ओपीनियन प्रेस,**

**आंग्रेवाडी, गिरगांव, मुंबई नं. ४.**

# प्रस्तावना.

धर्मशास्त्रदृष्ट्या व वैद्यशास्त्रानुमतें मांसभक्षणाला जरी हरकत नसली, तरी मांसाचें कार्य करणारा दुसरा पदार्थ असल्यास किंवा शोधून काढल्यास, तें मत बदलण्यास हरकत येईल असें वाटत नाहीं. दूध हें पोषणगुणांत मांसाच्या खालोखाल आहे, असें वाग्भटावरूनच दिसतें. पण तें कसें याचा विचार करणें जरूर आहे. विचारांतीं असें निदर्शनाला येतें कीं, दूध, अंडीं व मांस यांचे घटक सारखेच आहेत. परंतु दुधांत पाण्याचें प्रमाण फार आहे व मांसापेक्षां अंड्यांत पाण्याचें प्रमाण थोडें अधिक आहे. अंड्यामध्यें मांस किंवा दूध यांच्या मानानें क्षार फारच कमी आहे, आणि पुष्टीला क्षाराची तर अत्यंत आवश्यकता आहे. तेव्हां एकंदरींत काय कीं, दुधांतील पाण्याच्या ८६ भागांपैकीं ७० भाग पाणी कमी केल्यास तें मांसाइतकेंच पोषक होण्यास हरकत राहणार नाहीं. दुधांतलें पाणी नाहींसें करण्याचे अनेक उपाय आहेत. उष्णतेनें दुधांतलें पाणी नाहींसें करतां येतें; पण त्यामुळें तें पचण्यास जड होतें, म्हणून ती रीति त्याज्य होय. निर्वातस्थलीं पाण्याची वाफ उष्णतेशिवायच होते. म्हणून त्या तत्वाच्या साहाय्यानें दुधांतलें पाणी आटवितां येतें व तें दूध मांसाइतकेंच बृंहणीय व्हावें असें वाटतें. तांदुळाचें अथवा गव्हाचें पीठ दुधांत शिजविल्यास तें दुधांतलें पाणी ओढून घेतें व त्यामुळें दूध पचनास हलकें होतें. शेवटच्या दोन कृतींनीं दूध मांसाइतकें बृंहणीय होत नाहीं असें ठरल्यावांचून, बृंहणाकरतां मांसभक्षण अवश्यच आहे असें सिद्ध होत नाहीं. वाग्भटानें आपल्या वाजीकरणाध्यायांत हाच तिसरा योग सांगितला आहे. तो म्हणतो, 'खाजकुहिरीचें बीं व गहूं किंवा उडीद दुधांत शिजवून तें निवाल्यावर तूप व मध यांच्याशीं संमिश्रित करून खाल्यावर त्यावर जो कोणी गाईचें दूध पिईल तो रतीशास्त्रांत विजयी होईल.' यावरून बृंहणाला केवळ मांसच आवश्य आहे असें दिसत नाहीं.

या सर्व गोष्टी जरी खऱ्या आहेत, तरी सध्यां हिंदुस्तानांतली लोकसंख्या भक्ष्याभक्ष्याच्या बाबतींत पारखून पाहिली तर 'कोटश्च

कीटाय ' या न्यायानेंच मांसाशन न करणाऱ्यांची संख्या भरेल. मांसाशन न करणारे असे महाराष्ट्रीय, कानडी व तेलंगी ब्राह्मणच काय ते असून त्यांची संख्या अत्यल्प आहे व हिंदु बांधवांचा बहुजनसमाज असून तो मांसभक्षकच आहे. शिवाय सध्यांची परिस्थिति पाहिली तर दुधाच्या पुरवठ्याच्या अभावीं मांसाशनावांचून गत्यंतरच नसल्यानें आणि बहुजन-समाजाची परंपरा सुटणें अशक्य असल्यानें चालु परिस्थितीला अनुसरून ज्याला जें योग्य दिसेल तें त्यानें करावें, असेंच म्हणणें भाग आहे.

आर्यांचा खरा वैदिक धर्म हा प्रवृत्तिरूप असल्यानेंच तो भगवंतांनीं गीता-रूपानें जगापुढें मांडला आहे. त्यावरूनच तो निवृत्तिरूप असल्याचें दिसत नाहीं. ' अहिंसा परमो धर्मः ' हें तत्व उराशीं बाळगणाऱ्यांच्या नशीबीं स्वातंत्र्यातलें स्वराज्य भोगणें अशक्य असून, त्यांच्या नशींबांत पिढ्यान् पिढ्या पारतंत्र्यच लिहिलेलें आहे, असें इतिहासावलोकनावरून प्रत्ययाला येत असल्यानें, आणि ' हिंसेवांचून स्वराष्ट्राचें सिंहासन निर्माण होत नसतें ' हा शेक्सपियरचा सिद्धांत मनाला पटत असल्यानें, ज्यांना पारतंत्र्याची चीड येत असेल त्यांनीं स्वातंत्र्यप्राप्तीकरतां बेलाशक न्यायानें हिंसा करावी असें म्हणणें प्राप्त होतें. पण ही गोष्ट योग्यायोग्यतेवर अवलंबून आहे, हें मात्र विसरतां कामा नये.

प्रस्तुत पुस्तक लिहिण्याचा मुख्य उद्देश अमांसभक्षकांनीं मांस भक्षण करावें असें सांगण्याचा नसून, मांसभक्षक अशा बहुजनसमाजाकरतां नीट व व्यवस्थित स्वरूपाचें असें एक उत्तम व थोडक्या किंमतीचें पुस्तक मराठी भाषेंत लिहिण्याचा आहे. या विषयावर संस्कृत भाषेंत मोठाल्या महर्षींचे अनेक विस्तृत ग्रंथ आहेत. त्यांची व इतर भाषांतल्याहि पुस्तकांची हें पुस्तक लिहिण्यास मदत झाली असल्यानें त्यांच्या कर्त्यांचे आभार मानून ही लहानशी प्रस्तावना येथेंच स्थलाभावामुळें पुरी करतों.

मुंबई, ता. ७–२–३० इ०

लक्ष्मण नारायण जोशी.

# प्रकाशकाचे दोन शब्द.

निःसत्व आहारपद्धति ज्या समाजांत आहे त्या समाजांत, अंगांत तडफ, प्रयत्नांत चिकाटी, हातीं घेतलेल्या कार्यांत धडाडी व हृदयाचें धाडस दाखविणारीं निर्भय व क्षात्रवृत्तीचीं माणसें कधींहि निर्माण होणें शक्य नाहीं, आणि त्यांना परदास्यांतल्या गुलामगिरीवांचून दुसरें गत्यंतरहि नाहीं. निःसत्व अन्न व व्यायामाविषयीं अनास्था यांमुळें दाक्षिणी व गुजराथी समाजाचा शारीरिक ह्रास दिवसें दिवस अधिकाधिक वाढत आहे. पूर्वी मृगयेच्या निमित्तानें शौर्यशाली राजे, त्यांचे क्षात्रवृत्तीचे सैनिक व अनुयायी वनविहार करीत असत, व कपोत, तित्तिर इत्यादि पक्ष्यांचें व हरिण, रानडुकरें इत्यादि वन्य पशूंचें मांस भक्षण करित असत, व त्यामुळें त्यांच्यामध्यें चापल्य, पिळदार शरीरयष्टि व अचूक शरसंधानानें येणारी एकाग्रता हीं दिसून येत असत. सध्यां तर काय केवळ दसऱ्याच्या सीमोल्लंघनासाठींसुद्धां बाहेर पडण्यांत आळस व अनास्था दिसून येते. हिंदुस्तानची प्रजा बैठकी वृत्तीची व अहिंसावादी बनल्यामुळें राष्ट्राच्या भाग्यानेंही बैठक मारली आहे. हें शैथिल्य, ही अनवस्था व हा आळस घालविण्यासाठीं आरोग्यवर्धक, पथ्यकारक आणि चित्तप्रशामक मांसाशन मृगयेनें करणें अत्यंत अगत्याचें झालें आहे.

कोणचेंही पुढारलेलें पाश्चात्य अगर पौर्वात्य राष्ट्र केवळ शाकाहारी नाहीं. किंबहुना त्यांच्यांतील शेंकडा ९९ लोकांचा आहार मुख्यत्वेंकरून मांसप्रचुर असतो, व यामुळेंच त्यांचीं शरीरें मांसल दिसून येतात. विलायतेमध्यें क्वचित् ठिकाणीं तुरळक सभासदवर्ग असलेलीं शाकाहारमंडळें स्थापन झालेलीं आहेत हें खरें, परंतु त्यांच्या शाकाहारामध्यें कोंबड्यांच्या स्वादिष्ट व पुष्टिकारक अंड्यांचा समावेश होत असतो. इतकेंच केवळ नव्हे, तर स्वयंपाकप्रक्रियेविषयीं त्यांच्या कोणत्याही अधिकृत ग्रंथांमध्यें दाखविलेल्या पदार्थांच्या कृतींत कोंबडीचें अंडें नाहीं असें कधींहि आढळून येणार नाहीं. कोंबड्यांचीं जोपासना, संवर्धन आणि सकस व भरींव अंड्यांची निपज हीं कशीं करावीत, हें एक

सोपपत्तिक शास्त्र बनलें असून, शेतकरीवर्गाच्या दुय्यम धंद्यामध्यें त्यास प्राधान्य मिळालेलें आहे. हिंदी शेतकऱ्यांच्या अनास्थेमुळें, अज्ञानामुळें आणि पिढीजाद व परंपरागत अडाणी समजुतीमुळें, या उपयुक्त धंद्याकडे अद्याप त्यांचें लक्ष्य लागलेलें नाहीं. कोंबडीच्या अंड्यामध्यें मनुष्यमात्राची आयुष्यवृद्धि व आरोग्यवृद्धि करणारीं प्राणिज [ व्हिटॅमिन्स ] तत्वें विशेष मोठ्या प्रमाणांत आहेत हें शास्त्रज्ञांनीं सिद्ध केलें आहे. खेरीज सर्व शारीरिक व्याधींमध्यें अग्रेसरत्व पावलेल्या मृत्युकारक राजयक्ष्म्यावर छागमांसाचें सूप किंवा अर्कात्मक रस अमोघ गुणकारी व हितावह आहे असें आर्यायुर्वेद कंठरवानें सांगत आहे.

दक्षिणी व गुजराथी समाजांतील आनुवंशिक नेभळट संस्कारांचें उच्चाटन करण्यास प्रचलित आहारपद्धतीमध्यें क्रांतिकारक फेरफार केले पाहिजेत असें सुज्ञ आणि सुविद्य पुढारी सध्यां उघड उघड प्रतिपादन करूं लागले आहेत. अशा वेळेस, चांगलें मांस कसें ओळखावें, त्यापासून स्वादिष्ट व पचनसुलभ पदार्थ कसे तयार करावे व केलेल्या पदार्थांमध्यें रुचिभिन्नतेप्रमाणें वैचित्र्य कसें आणावें यांचें स्पष्ट व सुलभ भाषेमध्यें सविस्तर निदर्शन करणाऱ्या ग्रंथाची जी आवश्यकता भासत होती, ती उणीव गृहिणीशिक्षकाच्या या द्वितीय विभागानें सर्वशः भरून काढलेली आहे असें म्हणण्यास प्रत्यवाय नाहीं. या ग्रंथामध्यें मांस निवडण्याची, त्याला मसालामिश्रित बनविण्याची आणि तें शिजविण्याची कृति व पद्धति इतक्या सरळ व रसाळ भाषेमध्यें विशद केलेल्या आहेत कीं, कधींही मांस न खाल्लेल्या अनभिज्ञ स्त्रीला अगर पुरुषाला इतरत्र सल्लामसलत घेतल्याशिवायच उत्कृष्ट पदार्थ करितां येतील, अशी प्रकाशकाला आशा आहे.

प्रकाशक,

**तुकाराम पुंडलीक शेट्ये,**

**बुकसेलर व पब्लिशर, माधवबाग, मुंबई.**

# पुस्तकांतील विषयानुक्रमणिका.

| विषय | पान |
| --- | --- |

# आधारभूत ग्रंथ



| पुस्तकाचें नांव | भाषा |
| --- | --- |
| क्षेमकुतूहल | संस्कृत |
| गृहिणी–मित्र | मराठी |
| अष्टांगहृदय | संस्कृत |
| सूपशास्त्र, तंजावरी | मराठी |
| मनुस्मृति | संस्कृत |
| धर्मरहस्य | मराठी |
| ब्रिटिश कुकरी | इंग्रजी |
| रसरत्नसमुच्चय | संस्कृत |
| पकवान बनाववानु पुस्तक | गुजराथी |
| भावप्रकाश | संस्कृत |
| विविध वांनी | गुजराथी |
| वृन्दमाधव | संस्कृत |
| पाकरत्नाकर, मोगली | मराठी |
| रसचण्डांशु | संस्कृत |
| सूपशास्त्र | मराठी |
| व्यासस्मृति | संस्कृत |
| मांसाशनशास्त्र | हिंदी |
| वसिष्ठस्मृति | संस्कृत |

॥ श्री कालिका प्रसन्नोऽस्तु ॥



कालिका घोररूपाढ्या सर्वकामप्रदा शुभा
अट्टाट्टहास्यनिरता वरदा च दिगम्बरा
चतुर्भुजा लोलजिव्हा खादयन्तु मम द्विषान्
मुण्डमालावृताङ्गी च सर्वतः पातु मां सदा

॥ श्रीशारदाम्बा प्रसन्नोऽस्तु ॥

# भाग दुसरा

# गृहिणी-शिक्षक

## विषय-प्रवेश.

बुद्धकालानंतर हिंदी राष्ट्र जरी जैनांच्या शिकवणुकीमुळें अहिंसावादी बनल्याचें दृष्टोत्पत्तीस आल्यासारखें भासतें, तरी हिंदी राष्ट्र हें आर्यांचें आनुवंशिक राष्ट्र असल्यानें तसें खरोखरीच तें बनलें आहे असें ह्मणतां येणें अशक्य आहे. बुद्ध आणि जैन यांच्या उपदेशाला जे खुशालचेंडु बळी पडले त्यांचें स्वातंत्र्य प्रथम नष्ट झालें आणि नंतर त्याचीं फळें त्यांच्या पुढच्या पिढ्यांना पारतंत्र्याच्या बक्षिसांत मिळालीं.

आमचें हिंदी राष्ट्र हें शाकाहारी खरें, पण तो त्याचा शाकाहार मांसाशनाच्या परिमार्जनावरचा-सुलभ असा-वैद्यकीय तत्वाचा नैसर्गिग उपाय होय! शाकाहार हा मुख्यत्वें-मुत्सद्दी, राजकारणी, युक्तिबाज, तत्वज्ञ अशा प्रकारच्या मानवश्रेष्ठांना जरी पोषक, योग्य व अत्यंत उपयुक्त असला, तरी तो राष्ट्र-रक्षणाच्या कामीं लागणाऱ्या क्षात्रवृत्तीला कुचकामाचा आहे, असें वैद्यकाचाच इतिहास केवळ नव्हे, तर हिंदी राष्ट्राला प्राप्त झालेल्या अधोगतीचा इतिहासहि साक्ष देतो आहे.

श्रीमच्छंकराचार्यांनीं आर्यधर्मावरच्या बुद्धजैनांच्या बांडगुळाचा जरी नाश केला, तरी तो केवळ धार्मिक तत्वाचा होता. राजकीय तत्वांत त्याचा प्रवेश झाला नाहीं. ब्राह्मण्य कायम राखण्यापुरताच तो त्यांचा विजय होता. क्षत्रियादिकांच्या कारभारांत त्यानीं लक्ष घातलें

नाहीं व त्यांच्या काळीं खरे क्षत्रिय अस्तित्वांत असल्यानेंच त्यांना त्या बाबतींत लक्ष घालण्याचें कारणहि पडलें नाहीं. याचा अर्थ असा कीं, शंकराचार्यांनीं बिघडलेल्या आर्यवैदिक धर्माचें केवळ पुनरुज्जीवन केलें. 'शापादपि शरादपि' अशा ब्रताच्या लोकांच्या भानगडींत पडण्याचें त्यांना कारणच राहिलें नव्हतें. कारण, तसे लोक बुद्ध-जैनानांहि दूर सारून व्यवहारांत वागणारे त्या वेळीं अस्तित्वांत होते. यावरून मांसभक्षण करणें हें कोणच्या दर्जाचें आणि कशासाठीं आवश्यक आहे याचा निर्णय सहजीं होण्यासारखा आहे. ज्याला रक्तमांसांचें दर्शनहि अमंगळ वाटून तें अंगावर कांटा आणतें, तो राष्ट्रसंरक्षणाच्या कामांत अंगावर चालून येणाऱ्या शत्रूचे मुडदे पाडून आपले डोळे रुधिर-रंजित कसे करणार ? एवढ्याचसाठीं-सध्यांच्या देशाच्या बिकट प्रसंगीं शत्रूची रग जिरविण्याची अपेक्षा धरणाऱ्या क्षात्रवृत्तीच्या नरवीरानें आतां प्रथम मांस हें काय आहे तें डोळ्यांनीं प्रत्यक्ष बघण्याचा परिपाठ ठेवल्यावांचून आमचें स्वातंत्र्य आह्मांला परत मिळवितां येणें शक्य नाहीं. ज्यानें रक्त व मांस हीं आजन्मांत कधीं बघितलीं नाहींत, तो आर्यधर्माचें व राष्ट्राचें शत्रूपासून रक्षण कसें करणार ? ज्याला केवळ नौकरीरूपी गुलाम बनायचें असेल, ज्याला तत्ववेत्ता ह्मणवून घ्यायचें असेल, ज्याला केवळ 'परोपदेशे पांडित्य' करायचें असेल अथवा ज्याला तुकोबाचा व्यापार करायचा असेल-अशाला आमच्या या पुस्तकाची जरूर क्षणमात्रही नाहीं. पण ज्याला पारतं-त्र्याचा नाश करून स्वातंत्र्यप्राप्ति करून घ्यायची असेल आणि ज्यानें पारतंत्र्याची बेडी तोडून टाकण्यासाठीं हातांत तलवारबंदुक घेण्याचें ठरविलें असेल त्याला या पुस्तकाच्या वाचनाची व यांतील पदार्थ भक्षण करून 'जशास तसें' वागायला तयार होण्यासाठी शक्तिसंपन्न कसें व्हावें याचें ज्ञान प्राप्त करून घेण्याची अत्यंतावश्यकता आहे. नुसत्या दुग्धघृतादिकांच्या सेवनानें ती इच्छा तृप्त होणें अशक्य आहे.

कोठच्याहि धर्मांत जा अगर 'अहिंसा परमो धर्म'चें तत्व अंगिकारा,

' जीवो जीवस्य जीवनम् ' हें तत्व कधींहि व कोठेंहि अन्यथा होणारें नसल्यानेंच निसर्गाला अनुसरून आम्हीं हें पुस्तक वाग्भटादिक आर्यायुर्वेदाचार्यांच्या सम्मतीप्रमाणेंच आमच्या राष्ट्रसंरक्षक होऊं पाहणाऱ्या तरुण पिढीच्या उपयोगार्थ मुद्दाम लिहिण्याचें योजिलें असून, त्याची ही नान्दी लिहिली आहे. आतां यापुढें हातीं घेतलेल्या विषयाचा आरंभ करतों.

---

**मांसाशन—**

मासे वगैरे जलचर प्राणी, पक्षी वगैरे खेचर म्हणजे आकाशसंचारी प्राणी आणि भूचर म्हणजे जमीनीवरील जनावरें व अंडीं असें चार प्रकारचें मांसाशन असतें. हें अशन म्हणजे खाण्याचें मांसान्न तयार करणारा पाक्या चांगला तरबेज असल्यावांचून तें उत्तम प्रकारें तयार होत नाहीं. यास्तव तें तयार करणाऱ्या पाक्यानें कसें वागावें हें आधीं सांगणें आवश्य आहे.

**मांसान्नपाक्यास सूचना—**

( १ ) मासान्नपाक्यानें शिजवावयाचें मांस व मसाले प्रथम उत्तम प्रकारचे आहेत कीं नाहींत हें तपासून पहावें. ( २ ) मांसान्नांत उपयोग करावयाचे मसाले उत्तम कुटलेले व वस्त्रगाळीव असावेत. ( ३ ) मांसान्न ज्यांत शिजवायचें तीं भांडीं उत्तम कल्हई केलेलीं असावींत. ( ४ ) मांसान्नपाक्या नेहमीं स्वच्छ स्नान केलेला व आनंदी वृत्तीचा असावा. ( ५ ) पाक्या रोगी नसावा. ( ६ ) पाक नेहमीं वक्तशीर करीत जावा. ( ७ ) पाक निवाल्यानें त्याची चव नष्ट होते म्हणून वाढणीच्या वेळेसच ताजा तयार होईल अशा बेतशीर वेळींच तो तयार करावा. ( ८ ) मांसान्नांत जे तांदुळ उपयोगांत आणायचे असतात ते दांतांनीं तोडण्यास जरा कठिण असतील असेच पारखून घ्यावे. दांतांनीं सहज तुटणारे घेऊं नयेत. जुने तांदुळ मांसान्नांत फार चांगले उपयोगी पडतात. सबब ज्यांची पेज कमी निघते असे जे तांदुळ तेच जुने समजून घ्यावे. ( ९ ) बदाम चाखून पाहून गोड असले

तरच घ्यावे. कडु बदामानें मांसान्न नासतें. ( १० ) धान्य साफसूफ करून घ्यावें. खडे निवडून धान्य वापरांत आणावें. भाज्यादिकांचीं टरफलें व सालपटें काढून टाकून त्यांचा कोंवळा भाग तेवढाच उपयोगांत आणावा. भाज्या चिरून सोडा टाकलेल्या थंड पाण्यांत भिजत टाकल्यावांचून शिजविण्यास घेऊं नयेत. ( ११ ) मीठ व पाणी यांचीं मापें अनुभवाप्रमाणें वापरून विस्तवाच्या उष्णतेचें प्रमाणहि अनुभवानेंच ठरवावें. कोंवळ्या भाज्या व कोंवळें मांस शिजण्यास पाणी कमी लागतें व तेच पदार्थ जून असल्यास तें अधिक लागतें याकडे दुर्लक्ष्य करूं नये. ( १२ ) लसूण आणि वेलदोडे हीं थोडीं ठेंचूनच नेहमीं उपयोगांत आणीत जावींत. ( १३ ) मीठ, मिरची व मसाले यांचें प्रमाण भोजनेच्छूंच्या इच्छेप्रमाणें कमिअधिक करीत जावें. ( १४ ) पुस्तकांत सांगितलेल्या कृतीप्रमाणें व अनुभाविक ज्ञानानें पदार्थ तयार करावेत. ( १५ ) भोजनाचे पदार्थ शिजत लावल्यावर चकाट्या पिटीत बसूं नये; कारण, विस्तवाची आंच कमीजास्त झाल्यानें पदार्थ बिघडण्याची भीति असते. ( १६ ) दुधाचा उपयोग तें आटवून पदार्थांत टाकल्यास गोडी येते म्हणून जेथें दूध पुष्कळ मिळेल तेथें तसें करण्याचा कंटाळा करूं नये. ( १७ ) पदार्थ शिजविण्यास भांडें बेताचें असावें. बेताचें नसून मोठें असल्यास उष्णतेनें पदार्थ जळतो; म्हणून अशा प्रसंगीं पाणी थोडें अधिक वापरावें. ( १८ ) जे पदार्थ रुमालांत घालून घांसून गाळून घ्यायचे असतात ते नेहमीं ओला करून पिळून टाकलेल्या रुमालांत घालूनच तयार करीत जावे. ( १९ ) पाक्या-जवळ नेहेमीं स्वच्छ असा एक चौकोनी रुमाल हात पुसण्यास जरूर असावा.

**मांसान्न—**

हिंदुस्थानांतील मांसान्न तयार करण्याच्या आर्यपद्धतीपेक्षां किंवा पाश्चात्यांच्या युरोपीय मांसान्न तयार करण्याच्या पद्धतीपेक्षां मुसलमानी मोंगली कृतीचाच विशेष लौकिक असल्यानें व तीं तशी खरोखरीच उत्तम असल्याचें अनुभवांतीं ठरल्यानें मख्यवें तिलाच अनुसरून जनावराचें

कोणच्या भागाचें मांस कोणच्या पदार्थाकरतां कांपून घ्यावें याची माहिती पाक्यास असणें अत्त्यावश्यक असल्यानें ती आतां यापुढें विशद करतों.

**मांस—**

मांसाशनाच्या पाकशास्त्रांत मांसाचे अनेक प्रकारचे पदार्थ करण्याच्या कृति अनेकांनीं अनेक तऱ्हेच्या सांगितलेल्या आहेत. कोणचे पदार्थ करण्याकरतां प्राण्याच्या देहांतल्या कोणच्या भागाचे मांस घ्यावें याचीहि माहिती ग्रंथांतरीं निरनिराळी नमुद झालेली असून जी अनुभवी पाक्यांनीं पसंत केलेली आहे अशीच ह्या ग्रंथाचा अभ्यास करणाऱ्यांसाठीं यापुढें थोडक्यांत देतों.

मांसाहारांत—पशु, पक्षि, जलचर व अंडीं अशा चौकडीचा समावेश होत असतो. त्या प्राण्यांपैकीं धर्मानें हिंदी बांधवांस जे निषिद्ध मानिले आहेत त्यांची माहिती यांत देण्यांचें टाळलें असून, बाकीच्यांची यथासांग देण्याचा प्रयत्न करीत आहें.

सुधारलेले हिंदु लोक मुख्यत्वें करून मेंढरूं, बोकड, हरीण, ससा व दुंबा बकरा या चतुष्पाद जनावरांचें मांस खातात. यांपैकीं हरिण व ससा हे प्राणी शिकारीचे मानिले जातात. दुंबाबकरा हा मुख्यत्वें काबुली पहाडांतला असल्यानें इकडे क्वचितच मिळतो. याची दूम म्हणजे जी शेंपूट ती एक मोठी गोल कापसाच्या गिरदीसारखी चरबी भरलेली चकती असते.

मुसलमान लोक जसे हलाल न केलेलें मांस खाण्यास निषिद्ध मानतात तद्वतच हाडाचा खरा हिंदूहि मानितो. खाटिक जनावर मारून त्याचें कातडें सोलून काढतो व नंतर त्यांच्या पोटांतील आंतडीं वगैरे धुऊन साफ केल्यावर त्याच्या शरीराच्या मुख्य मुख्य भागांचे तुकडे कांपून ठेवतो. त्या तुकड्यांतून पाक्याच्या मागणीप्रमाणें तो खाटीक त्याला हवे असतील त्या भागाचे तुकडे काढून देतो.

जनावराच्या देहाचे जे मुख्य भाग कांपून ठेवण्यांत आलेले असतात

ते—मुंडी, गरदन, चार पायांचे चार फरे, आणि कांकर म्हणजे ज्याला छातीच्या बरगड्या जुडलेल्या असतात तो कण्यासुद्धां पाठीचा भाग.

या मुख्य भागांशिवाय जनावराचे जे इतर भाग खाण्याच्या उपयोगांत आणितात ते ह्मणजे—काळीज, फुप्फुस, तिली, दील, आंतडीं, लब्बा, मेंदु, गुडदे, कपुरे, पायांच्या नळ्या, व जीभ हे होत.

या भागांशिवाय—डोळे, कान वगैरे भागहि जरी खाण्यांत येतात तरी ते क्वचित लोक खातात. बहुजनसमाजाकडून त्यांची मागणी होत नसते.

नेहमीं एक वर्षाच्या आंतील वयाच्या जनावराचें मांस खाण्यास घेणें चांगलें. कारण, तें कोंवळें व जून या दोन स्थितींच्या मधल्या अवस्थेचें असतें. दोन वर्षांच्या वयाच्या जनावराचें मांस एक वर्षाच्या जनावराइतकें लज्जतदार लागत नाहीं. दोन वर्षांहून अधिक वयाच्या जनावराचें मांस निबरट व बेचव असून शिजण्यासहि कठिण असतें. तीन महिन्यापर्यंतच्या पोरास करडूं ह्मणतात. त्याचें मांस कोंवळें असल्यानें पचनास फारच हलकें असतें. बैठी मेहनत करणाऱ्यांनीं हेंच मांस खावें हें उत्तम होय. मेंढराचें मांस वातुळ असतें ह्मणून बोकडाचें मांस खाण्यांत आणणें उत्तम होय. चरबीदार जनावराचें मांस खायला जरी उत्तम लागतें, तरी तें पचनाला जड असतें. चरबीदार जनावर बनवण्यास त्याला चणे हरबरे वगैरे पदार्थ खावयाला घालतात.

## मेंदु—

जनावराचा मेंदु पचनास फारच हलका असून तो खाण्यानें मनुष्याच्या मेंदूला चांगली बळकटी येते. लहान मुलें व वृद्ध माणसें यांना तो खाण्यास देण्यानें फार फायदा होतो असें वैद्यशास्त्रानें अनुभवानें ठरविलें आहे. मेंदु बिनडागाचा व पांढरा शुभ्र असावा. जो मेंदु पांढरा शुभ्र असून त्यावर गुलाबी रंगाची किंचित झांक मारीत असते तो मेंदु उत्तम समजावा. मेंदु नेहमीं केवळ थंड पाण्यानें धुऊनच वाफवायचा असतो. कारण, तो वाफवला ह्मणजे त्यांतला

पातळपणा जाऊन त्यांत अधिक दाटपणा येतो. वाफवल्यावर त्याच्या वरची पातळ त्वचा सोलून टाकावी आणि मग तो खाण्याच्या पदार्थांत उपयोगांत आणावा.

**जीभ—**

जीभहि प्रथम गरम पाण्यानें धुऊन वाफून काढावी आणि मग तिच्यावरचें जाड कातडें सुरीनें खरडून टाकून ती पुन्हां चांगली धुवावी व तिचे इच्छेप्रमाणें खाण्याचे पदार्थ बनवावे.

**काळीज—**

भोंकें, डाग, चट्टे, फोड वगैरे ज्यावर आहेत असें काळीज खाण्याला घेण्याच्या नालायकीचें असतें. कारण, तें रोगी जनावराचें असतें. चांगलें स्वच्छ निरोगी काळीज घेऊन तें थंड पाण्यानें धुतल्यावर वाफावें आणि मग त्याचे तुकडे कांपून तें उपयोगांत आणावें.

**फुप्फुस, तिळी, गुडदे, कपुरे, आंतडीं वगैरे—**

अवयव प्रथम हाताच्या मुठींत दाबून काढावेत व नंतर ते थंड पाण्यांत बराच वेळ ठेवल्यावर साफ धुवावेत. त्यानंतर त्यांच्यावरचें चिथडें म्हणजे जी पातळ त्वचा ती काढून टाकल्यावर ते उपयोगांत आणावेत. आंतडीं खूप दाबून त्यांतला मळ काढून टाकल्यावर तीं थंड पाण्यानें आंतून व बाहेरून स्वच्छ धुवावींत व त्यांचे बोटाच्या पेराहून लहान तुकडे कांपून ते तळून खावेत.

**मुंडी—**

बोऱ्याक्स म्हणजे जो शुद्ध केलेला पापडखार त्याचें पाणी प्रथम मुंडीच्या—नाक, कान व घसा—याभागांत घालून, त्या पाण्याच्या बऱ्याच पिचकाऱ्या मुंडीच्या तिन्ही भागांत मारून ती अगदीं स्वच्छ धुऊन काढावी. तिच्यांत बिलकुल घाण राहूं देऊं नये.. नंतर ती निखाऱ्यांवर धरून तिच्यावरचे केस जाळून टाकावेत आणि सुरीनें खरडून काढल्यावर पुन्हां एकदां ती नाकाकानांतून व तोंडांतून वरील पाण्याच्या

पिचकाऱ्या मारून धुऊन निर्मळ करावी. इतकें केल्यावर ती फोडून तिचे तुकडे करावे व ते उपयोगांत आणावे.

**पाय—**

मुंडीप्रमाणेंच साफ करून उपयोगांत घ्यावेत.

**पायाच्या नळ्या—**

मांडीच्या नळ्या चांगल्या भरीव असल्यानें त्या वाफण्यास बराच वेळ लागतो. त्या वाफल्यानें त्यांच्यांतला मगज म्हणजे गिद्द घट्ट बनतो. या नळ्या बेताबेतानें फोडल्या असतां हा मगज सबंद निघतो. तो अशा तऱ्हेनें काढल्यावर त्याचे खाण्याचे पदार्थ बनवावेत.

**मांस धुण्याची पद्धत—**

थंड देशांतले लोक जनावर बरेंच दिवस आधीं मारून ठेवून नंतर त्याचें मांस खाण्याचे पदार्थ करण्याच्या उपयोगांत आणितात. परंतु हिंदुस्तानची हवा उष्ण असल्यानें तें बर्फावांचून फार दिवस राहूं शकत नाहीं, म्हणून ताजेंच वापरांत घेण्याचा रिवाज आहे. खाटकाकडून मांस कांपून आणिल्यावर तें अर्धा तासपर्यंत थंड पाण्यांत घालून ठेवावें. नंतर बाहेर काढूण चोळून धुऊन त्यावरचा रक्ताचा लाल रंग काढून टाकावा. त्यानंतर त्याच्यावरचें चिथडें काढून टाकावें. मांस चिरतांना अथवा कुटतांना त्यांत बारीक बारीक हाडकांचा भाग बिलकुल राहूं देऊं नये. मांस चिरल्यावर अथवा कुटल्यावर शिजत ठेवावें.

**रवे—**

मांसाच्या लहान तुकड्यांना रवे अथवा बोट्या असें म्हणतात. विवक्षित तऱ्हेचे पदार्थ करण्यास जे मांसाचे तुकडे विवक्षित तऱ्हेचे कांपावे लागतात त्यांचीं नांवें निरनिराळीं आहेत. पक्ष्याच्या मांसालाहि तशींच नांवें आहेत.

**मांस कांपण्याची पद्धत—**

मांसाच्या लहान रव्यांना बोट्या असेंहि म्हणतात. याच बोटीला

पार्चा असेंहि नांव आहे. हे दोन्ही शब्द जरी एकाच अर्थी वापरण्यांत येतात. तरी मांसाच्या चापट तुकड्यांनाच पार्चे असें खरें नांव आहे. हे बदामी आकारचे कांपलेले असतात. त्या प्रत्येक तुकड्याचें वजन अडीच तीन तोळ्यांहून अधिक नसतें. हे तुकडे–कलिया, दोप्याजें, कोरगे वगैरे रसेदार पदार्थ करण्यांत वापरीत असतात. पुलाव्यास मांसगोल रवेदार केलेलेच करावे व तो प्रत्येक पांच तोळ्यांहून अधिक वजनाचा नसावा. नुरमैली पुलावा करणें झाल्यास चापट रवे ऊर्फ पार्चे वापरावेत. नुफती पुलावा करतांना त्यांत वापरण्यास मांसाच्या नुकत्यांचा म्हणजे लहान टिंबासारख्या रव्यांचा उपयोग करण्यांत येत असतो. केव्हांहि पुलाव्यांत उपयोगांत आणायचे मांसाचे तुकडे पाव इंच लांब व तितकेच रूंद कांपून घ्यावेत.

कागदासारखे पातळ, सहा बोटें लांब व तीन बोटें रूंद असे जे मांसाचे तुकडे कांपण्यांत येतात त्यांना परसंदे असें म्हणतात. त्यांना चकत्या असेंहि नांव आहे. अशा प्रकारचे पातळ तुकडे कांपल्यावर ते पाटावर पसरून मांडावेत व नंतर ते सुरीच्या पाठीनें सर्वांगभर हळू हळू चेपावेत. जोरानें सुरी मारल्यास तुकडे मध्यें फाटण्याची भीति असते. पक्ष्याच्या मांसाचे परसंदे करतांना त्याच्या छातीचे मांस घ्यावें. पक्ष्याच्या मांसाचे परसंदे मेंढराच्याहून लहान होतात.

ज्याला खेमा म्हणून म्हणतात त्याचा मूळ मुसलमानी शब्द कीमा असा असून त्याचा अर्थ चेंदामेंदा असा आहे. खेमा करण्यास बकऱ्याच्या किंवा पक्ष्याच्या पाठीचें मांस घेत जावें. तें मांस पाटावर ठेवून सुरीनें इतकें बारीक हळू हळूं तोडावें कीं तें पाण्यांत टाकतांच तरंगलें जावें. कोणी कोणी खेमा करतांना त्यांत तूप टाकतात किंवा मधून मधून दुधाचा शिडका मारतात. तूप हें मांसाला नरम करतें व दूध गोडी आणितें. खेमा करण्यास जें मांस घ्यायचें तें रेषेदार नसलेलें पाहून घेत जावें.

खसाई किंवा शीग कबाब यांकरतां वरील प्रमाणेंच बारीक खेमा

तयार करून घेत जावा. तरगसीस करण्यासहि असाच बारीक खेमा घ्यावा लागतो. सामोसे म्हणजे कानवले अथवा करंज्या तयार करतांना जो खेमा घ्यायचा असतो तो ओबड धोबड जाडाभरडा असाच चेंचून घेत जावा. दुलमा करतांना मात्र फळभाजींत भरावयाचा जो बारीक खेमा तो उत्तम चेंचलेला असा घेत जावा.

दोप्याज्यास वापरायचा खेमा मध्यम तऱ्हेचा कुटलेला असावा. पुलाव्यांत वापरायचा असल्यास तोहि खेमा मध्यम प्रकारचाच कुटलेला असावा. खेम्याचे कोफते म्हणजे गोळे करून जर पुलाव्यांत टाकायचे असतील तर त्या कामीं मात्र बारीक चेंचलेला खेमा घ्यावा.

## पक्ष्यांची माहिती--

जमीनीवरील व पाण्यांतील असे दोन प्रकारचे पक्षी खाण्याच्या उपयोगांत येत असतात. कोंबडी, बदक, कबूतर, चिनाई अथवा गिनी, फाउल, टर्की अथवा पेरू, तितर, होला, बटेर, लवा, हरियेल, टिलिमर, गूज अथवा राजहंस, रानकोंबडी, ढोंक, कबूत, सुरखाब व काकरोळ हे जसे जमीनीवरचे पक्षी तसेच-पाणकोंबड्या, बदकें, लांब चोंचीचे लहान पक्षी चहे आणि सुरखाब म्हणजे लहान पराचीं बदकें हे पाण्यांतले पक्षी होत.

माणसें पक्ष्याच्या खाण्यांत कोंबड्या व त्यांचीं अंडीं जितक्या अधिक प्रमाणांत खातात, तितक्याच कमी प्रमाणांत इतर पक्षी खाण्यांत येतात. पांखरें-पक्षी किंवा कोंबड्या यांचीं पिसें आधीं काढून टाकून वरील कातडीसह जसे युरोपियन लोक खाण्यास घेतात तसे आमचे लोक घेत नाहींत. आमचे लोक चामडी सोलून टाकून आंतलें मांस खाण्यास घेतात. पंखासह अंगावरचें कातडें सोलल्यावर पक्ष्याच्या पोटाखालीं आडवी चीर सुरीनें मारतात व पडलेल्या भेगेंत बोटें घालून तींतून आंतडीं वगैरे काढून टाकतात. नंतर पक्षी पाण्यांत बुडवून आंतून व बाहेरून स्वच्छ धुऊन काढतात.

त्यानंतर पोटाकडल्या चिरेंतून मोठा स्वच्छ रुमाल आंत घुसडून त्यानें आंतला भाग स्वच्छ पुसून काढतात.

कोंबडीच्या देहाचे दोन मांड्यांचें दोन, दोन पंखांचे दोन व छातीचा एक असे पांच तुकडे प्रथम कापले जातात, आणि नंतर त्या प्रत्येकाचे दोन दोन तुकडे करण्यांत येतात. इतर पक्ष्यांचेहि ते मोठे असल्यास असेच तुकडे करण्यांत येत असतात. कोंबडीच्या मांसाचे जेव्हां कलिये, कोरमे वगैरे रसदार पदार्थ करायचे असतात, तेव्हां कांपून ठेवलेल्या कोंबडीचे दोन दोन तोळे वजन भरतील एवढालेच तुकडे कांपण्यांत येत असतात. पुलावा किंवा परसंदें यांत कोंबडीचा उपयोग करणें असल्यास त्यांत वरील पांच तुकडे सबंद ठेवीत जावे. परसंदें करतांना मांसांतलीं हाडकें काढून टाकून मांस पाटावर ठेवावें व सुरीनें हलकें हलकें ठोकून तें पसरट करावें. खेमा करणें असल्यास मागें बकऱ्याच्या मांसाची जी रीति सांगितली आहे त्याच रीतीनें करावा.

**मासे—**

हे जलचर प्राणी जेव्हां पाक करण्यांत घ्यायचे असतील तेव्हां आधीं त्यांच्यावरचे खवले काढून त्यांची शेंपटी वगैरे निरुपयोगी भाग तोडून टाकावेत आणि मग स्वच्छ पाण्यानें धुऊन काढावेत.

**मासे साफ करणें--**

प्रथम मासे खवले काढून काळजीपूर्वक साफ करावे. नंतर त्यांचीं डोकीं व शेंपट्या कांपून टाकून ठेवून द्यावे.

**माशास लावण्याचा मसाला--**

तिळाचें तेल वीस तोळे, दहीं पांच तोळे, मीठ तीन तोळे व वरियाळी पांच तोळे. तिळाचें तेल व दहीं यांचें मिश्रण केल्यावर मीठ व वरियाळी या दोन वस्तु पाट्यावर चांगल्या बारीक वांटाव्या व त्या वरील दहितेलांच्या मिश्रणांत मिसळून तें मिश्रण ठेवून द्यावें. धुतलेल्या माशास हा तयार केलेला मसाला चोपडावा आणि नंतर

दहा मिनिटांनीं मासा स्वच्छ पाण्यानें धुऊन काढावा, आणि मग डाळीचें पीठ त्याला चोळावें. पुन्हां तो चांगला धुऊन काढावा व स्वच्छ ताटांत ठेवून द्यावा. या धुऊन ठेवलेल्या माशाच्या—बोट्या, परसंदें, खेमा वगैरे पदार्थ मागें सांगितल्याप्रमाणेंच करीत जावे.

**यखनी--**

हा शब्द यावनी भाषेंतला असून त्याचा मराठींत अपभ्रंश आंखणी असा झालेला आहे. यालाच 'सूप' असें इंग्रजी नांव आहे. मांस घालून जें पाणी खूप उकळून तयार करतात त्या पाण्याला हें नांव आहे. या पाण्यांत मांसरस उतरलेला असल्यानें, मांसान्न तयार करण्याच्या कामीं हें पाणी वापरल्यास तें अन्न चांगलेंच पौष्टिक बनतें. यास्तव या पाण्याची माहिती पाक्याला असणें जरूर आहे.

यखनी तयार करण्याचें प्रमाण ठराविक नसतें. पाके लोक आपल्या मर्जीप्रमाणें तें कमी जास्ती करीत असतात. कित्येक ठिकाणीं पाणी कमी तर कित्येक ठिकाणीं अधिक ठेवण्याचा रिवाज आहे. कांहीं पाके आपल्या इच्छेप्रमाणें पाणी कमी किंवा अधिक प्रमाणांत आट-वितात. यास्तव कोणच्या पदार्थांत कशा प्रकारच्या यखनीचा उपयोग करावा हें ते पदार्थ तयार करण्याच्या कृतीबरोबरच पुढें सांगितलें आहे. तरी पण सर्वसाधारणपणें उपयोगी पडणारी यखनी कशी करावी त्यांचे कांहीं नमुने यापुढें सांगून ठेवतों.

यखनी तयार करतांना पाण्यांत जें मांस टाकण्यांत येतें तें कांहीं पाके टाकून देतात व कित्येक त्याचा पुलाव्याकडे उपयोग करतात. यखनींतलें मांस उपयोगांत आणायचें असतां, तें शिजतांच काढून घ्यावें व मग इच्छेप्रमाणें पाणी आटवावें. यखनी ही मांसान्नांत वाप-रायच्या इतर द्रव्यांच्याच तोडीची उत्तम वस्तु असते. तिच्या वापरण्यानें पदार्थांची चव फारच लज्जतदार बनते. कलिया, कबाब, पुलावा वगैरे पदार्थांत जरी यखनीचा उपयोग करण्यांत येतो, तरी पुलाव्यांत तिचा सर्वश्रेष्ठ उपयोग असतो.

सर्वसाधारण उपयोगी पडणारी यखनी करण्याच्या रीति ज्या अनेक आहेत त्या पुढील प्रमाणें. ( १ ) यखनी करण्यांत जें मांस घालायचें त्यांत नळ्या, बरगड्या वगैरेंची हाडें असावींत. ( २ ) एक शेर मांस घेतलें असल्यास त्यांत पावशेर हाडें असावींत व पाऊण शेर मांस असावें. ( ३ ) हाडें व मांस मिळून एक शेर असल्यास त्यांत चार शेर पाणी घालीत जावें. ( ४ ) यखनी करतांना मांसादिक थंड पाण्यांत टाकल्यावर मग तें भांडें चुलीवर चढवावें. पाणी सळसळूं लागल्यावर मळी काढून टाकून मांस चांगलें उकळूं द्यावें. ( ५ ) कलियासाठीं यखनी करायची असेल तर तीन भाग पाणी आटवावें. पिण्यास यखनी तयार करणें असल्यासहि ती याच प्रमाणांत करावी. ( ६ ) पुलाव्याकरतां यखनी करणें असल्यास एक अष्टमांश पाणी आटवून तयार करावें. कोणी कोणी एक षष्ठांश भाग ठेवतात. उत्तम चवदार पुलावा करणें असल्यास दीड शेर मांस घेऊन त्याची यखनी अष्टमांश बनवावी. ( ७ ) कबाबाकरतां यखनी करणें ती एक षोड-शांश पाणी उरवून तिचा उपयोग करावा. ( ८ ) यखनींतच मांसान्न तयार करणें असल्यास निम्में पाणी आटवून तयार करावी. ( ९ ) यखनी पाकांत मिश्रित करायची असतां पाक अधिक जाड करावा म्हणजे यखनी त्यांत मिसळल्यावर तो अधिक पातळ होण्याची भीति रहात नाहीं. ( १० ) यखनी उकळूं लागतांच तिला वारंवार कबगीरानें हालवीत जावी म्हणजे बुडाशीं लागून बिघडणार नाहीं. ( ११ ) यखनीस घ्यावयाचें हाडें मिश्रित मांस उत्तम प्रकारचें घेत जावें. बरगड्या, मान, काकर वगैरे भागांतलें मांस व हाडें यखनीच्या चांगलीं उपयोगीं पडतात. ( १२ ) तयमध्यें यखनी पुलाव्यांत मिसळून तय घांसून गाळून घ्यावी. कलियांत मांस कसल्यावर म्हणजे चांगलें खालीं वर करीत भाजल्यावर यखनी द्यावी. यखनी दिल्यावर मांस बराच वेळ खालीं वर करावें, म्हणजे बुडाला लागत नाहीं. या कृत्याला पेंदा पकडणें असें म्हणतात. पेंदा पकडणें म्हणजे बुडास लागूं देणें,

तें होऊं देऊं नये. ( १३ ) वर सांगितलेल्या मापाचें पाणी आटवून यखनी तयार करण्याचें सामर्थ्य नसल्यास कलियाकरतां शेराचें अर्धा शेर, पुलाव्यासाठीं शेराचें पावशेर व कबाबासाठी शेराचें अद्पाव पाणी आटवून घ्यावें. ( १४ ) यखनी करतांना तींत—कांदे, आलें, लसूण, मीठ व धने हीं द्रव्यें टाकावींत. यांशिवाय—दालचिनी, लवंग व वेलदोडे हेही टाकण्यास हरकत नाहीं. वरील मसाल्याचे जिन्नस न ठेंचतांच टाकीत जावे. ( १५ ) इच्छेप्रमाणें यखनीचें पाणी आटून तयार झाल्यावर तें पाणी चाळणींतून गाळून घेऊन उपयोगांत आणावें. ( १६ ) यखनी तयार करण्यास चुलीवर ठेवल्यावर थोड्या वेळानें मळी वर येते ती चमचा अथवा कबगीर यांनीं काढून टाकावीं. मळी काढून टाकल्यावांचून पाणी उकळूं देऊं नये. कारण, पाणी उकळूं लागल्यानें मळी पाण्यांत मिसळली जाते व यखनी गढळाची बनते. ( १७ ) मळ काढून टाकल्यावर यखनीत मसाला टाकावा.

**रोटी—**

रोटी म्हणजे पोळी नव्हे. रोटी हा शब्द हिंदी भाषेंतला आहे. मांसाहारामध्यें—पोळी, चपाती व रोटी—या वस्तु मुख्य होत. कारण शाकाहारांचें जेवण जसें भात या पदार्थापासून सुरू होतें, तद्वत मांसाहारी हे वरील वस्तूपासूनच जेवण सुरू करतात. मेजवानींत कमींत कमी चार पांच प्रकारच्या रोट्या वाढण्यांत येतात. रोटी म्हणजे भाकर असा कोणी शब्दार्थ करतात, पण तो खरा नव्हे. बाजरी, जोंधळे किंवा पटणी यांपैकीं कशाची तरी भाकरी करण्यांत येते आणि पोळी, चपाती, फुलका अथवा रोटी या वस्तु गव्हाच्या करण्यांत येतात, त्यामुळें भाकरी व पोळी यांच्या कृतींत व चवींत अंतर असतें. हीच गोष्ट रोटीची होय. रोटींत खमीर मिसळलेला असल्यानें ती आठवडाभरहि टिकूं शकते. भाकरी किंवा पोळी दोन दिवसांहून अधिक टिकत नाहीं. रोट्या मैद्याचाच खमीर घालून केल्या जातात. मैद्यांत दूध, मलई व मावा मिळवून रोट्या करतात. अशा रोट्यांना जिन्नसदार असें नांव आहे. ज्या रोट्यांवर—बदाम बी, बेदाणा

व पिस्ते यांचे बारीक तुकडे करून चिकटविले जातात त्यांना मेवेदार म्हणतात. मावा न घालतांही ज्या रोट्या तयार करण्यांत येतात त्यांत–केशर, केवडापाणी, गुलाबपाणी वगैरे सुवासिक वस्तूंचा उपयोग करण्यांत येतो. वरील प्रकारच्या सर्व रोट्यांना तुपाचा मारा फार लागतो.

### रोटी भाजण्याचे तवे—

चंदेरी ताटासारखा मध्यावर उंचट व कांठाकडे उतरते असे हे तवे असतात. मोंगली तऱ्हेच्या रोट्या भाजण्याचे तवे निरानिराळ्या आकारांचे असतात. रोट्यांचे बरेच प्रकार तनुरात नांवाच्या तव्यावर भाजण्यांत येतात. माही नांवाचा जो रोटी भाजण्याचा तवा असतो तो तळाशीं सारखा पसरट असून त्याच्या भोंवतीं वाटोळा उभा कांठ असतो.

### रोटीची जिल्हई—

जिल्हईदार रोटी खाणें हा एक विलासी पदार्थ खाण्यांतलाच प्रकार आहे. रोटी तेजदार अथवा चकचकीत दिसावी म्हणून ती भाजतांच तिच्यावर–दूधगूळ अथवा साखरदूध किंवा अंड्यांतलें पिंवळें यांच्या मिश्रणाचा हात चोपडतात. असें केल्यानें रोटीवर खरपूस भाजल्याचा रंग येऊन ती सुरेख दिसते. कधीं कधीं केशराचाहि रंग रोटीला देण्यांत येत असतो.

### मोगली भाकरी—

उडीद, मूग, हरबरे अथवा गहू आणि बाजरी–इतकीं धान्यें एकत्र दळून त्यांच्या पिठाची जी भाकरी मांसाहारांत उपयोगांत आणिली जाते तिला मोगली भाकरी म्हणतात.

### चार प्रकारच्या रोट्या—

रोटी, पराटे, पुरी व तुकडे या होत. यांतल्या रोटीचे जे तीन प्रकार असतात ते—खमीरी रोटी, फतीरी रोटी आणि हवाई रोटी. खमीरी रोटी मैद्यांत खमीर मिसळून करण्यांत येते. खमीर ही वस्तु एक प्रकारचें आंबवण असतें. हें मिसळून जें पीठ आंबविलें जातें त्याची खमीरी रोटी

बनविण्यांत येते. जिलबीकरतां जसा खमीर करतात तसाच रोटीकरतांहि करतात. खमीर घालून पीठ मळलें म्हणजे तें बराच वेळ मळून तिंबावें लागते. नंतर तें झांकण घालून तास अर्धा तासपर्यंत गरम जागेंत ठेवलें म्हणजे चांगलें फुगून उठतें. मग त्याच्या हव्या त्या आकाराच्या रोट्या करण्यांत येतात. ही खमीरी रोटी भट्टींत म्हणजे तनुरांत घालून भाजीत असतात. भट्टींत भाजून काढल्यानंतर ही रोटी फुलाप्रमाणें हलकी होते व पचनास जड नसते. या रोटीचा आकार वीतभर लांबीचा भाकरीसारखा वाटोळा व एक इंच जाडीचा असतो. नान ताफतान, सीरमाल खमीरी, कुलचे वगैरे नांवांचे या रोट्यांचे प्रकार असतात.

**खमीर करण्याची कृति—**

खमीरी रोटीकरतां जो खमीर तयार करण्यांत येतो त्यांत जीं द्रव्यें असतात त्यांचीं नांवें व प्रमाणेंः—मैदा अदपाव, दहीं छटाक, लवंगेची फुलें अर्धा मासा, बत्तासे एक तोळा, जायफळ सहा मासे, आणि वरि-याळी सहा मासे.

लवंगांच्या डोक्यांवरचीं वर्तुळाकार पोंकळ फुलें व इतर जिनसा घेऊन त्यांच्या वांटून बारीक भुकटच्या कराव्या आणि त्या दह्यांत मिसळाव्या. नंतर तें मिश्रण मैद्यांत कालवून त्याचा घट्ट गोळा करावा. तो गोळा नंतर चौकोनी रुमालांत जरासा ढिला बांधून एक रात्रभर तसाच ठेवून द्यावा म्हणजे पीठ चांगलें फुलून उठतें. तो गोळा दुसऱ्या दिवशीं रुमा-लांतून काढल्यावर त्याच्यावरचा पिठाचा जाडसर पापुद्रा काढून फेंकून द्यावा. नंतर आंतला गोळा* घेऊन तो मैद्यांत मिसळावा व त्याची रोटी थापून ती भाजून काढावी. या रोटीकरतां जो खमीर केलेला असतो त्यांतलाच एक तोळाभर काढून घेऊन तो दहा तोळे मैदा व पांच तोळे पाणी यांच्या मिश्रणांत मिळवून त्याचा गोळा बनवावा आणि तो पुन्हां वरच्याप्रमाणेंच रुमालांत गुंडाळून ठेवावा आणि नवी रोटी करण्याच्या उपयोगांत आणावा. या कृती-प्रमाणें रोज नवा खमीर करीत जावा.

मैद्यांत खमीर मिसळल्यानें पिठांत जाळी उत्पन्न होऊन तें फुगून उठतें. रोटी करण्यास पीठ चांगलें तयार झालें आहे कीं नाहीं हें पहाण्यासाठीं फुगलेल्या पिठावर बोटें मारून पहावें. डबडब आवाज़ आल्यास पीठ उत्तम फुगलें असल्याचें जाणावें.

कडाक्याच्या थंडींत खमीर चांगला उठत नाहीं. झणून त्याचा गोळा गरम कपड्यांत गुंडाळून तो उबदार जागेंत ठेवून द्यावा. खमीर मिसळून रोटीकरतां तयार केलेल्या पिठाच्या गोळ्यालाहि कोणी खमीर म्हणतात. अशा प्रकारें रोटीसाठीं तिंबून तयार केलेल्या मैद्याच्या एक शेर वजनाच्या गोळ्याच्या चार रोट्या करण्यांत येत असतात. या खमेरी रोट्या रसदार सागोतीबरोबर म्हणजे कालियाबरोबर खाण्याचा रिवाज आहे.

## ताफदान व शीरमाल रोट्या—

यांच्या पृष्ठभागावर ठिकठिकाणीं टोंचल्यानें अथवा कोचल्यानें त्यांत तूप सर्वत्र चांगलें मुरतें व रोट्या उत्तम प्रकारें भाजल्या जातात. यांतली ताफदान नांवाची रोटी फिरणी नांवाच्या खिरीबरोबर खातात. ताफदान रोटी एक इंच जाडीची व चार इंच लांबीच्या व्यासाची असते. शीरमाल रोटी गायद्रूम आकाराची म्हणजे गोपुच्छाकृति असते. तिची जाडी एक इंच असून लांबी वीतभर असते. शीरमाल नेहमीं जरी शेराच्या दोन करतात, तरी श्रीमंती दाखविण्याकरतां अडीच शेराची एकच करून भेटीदाखल धाडण्यांत येते. शीरमाल रोटी कबाबाबरोबर खाण्याचा रिवाज आहे.

## फत्तीरी रोटी—

या रोटीला खमिराची आवश्यकता नसते. या नांवाच्या रोटींत तुनकी बाकरखाणी, चपाती, रोगणी रोटी व मांडा—अशा पांच प्रकारच्या रोट्या असतात. ही रोटी एक शेराची एकच करण्यांत येत असते व ती एक इंच जाड असून तिचा परीघ जवळ जवळ एक फुटाचा असतो.

**चपाती—**

अर्धा गज लांब व गोल बनवितात. एक शेर पिठाच्या सोळा चपात्या बनविल्या जातात. बाकरखानी चपाती नेहेमीं कोरम्याबरोबर खाण्याचा रिवाज आहे. चपात्या केव्हांहि भाकरीच्या तव्यावर भाजून तयार करतात.

**मांडा—**

ही वस्तु शाकाहारी मांड्यासारखी नसते. हा मांडा करतांना त्याच्या पिठांत मोहन मुळींच टाकण्यांत येत नाहीं. हा दोन फूट परिघाचा गोल असून घडीच्या पोळीसारखा पातळ असतो. एक शेर पिठाचे चार मांडे तयार करण्यांत येतात. मांडा हलव्याबरोबर खाण्याचा रिवाज आहे. यास्तव, पानावर वाढतांना त्यावर हलवा ठेवून तो वाढला जातो.

**हवाई रोटी—**

खालीं आणि वर जळत निखारे ठेवून जी रोटी शेकानें भाजून काढिली जाते तिला हें नांव आहे. या हवाई रोटीच्या सदरांत—बदाम रोटी, खोबरें रोटी, नानजिलेबी, नानम शहरी, नानसुलताना व नाननरगसी या रोट्या येतात.

**पराटे—**

हा रोट्यांतला दुसरा प्रकार होय. यांत—साधे नमकीन म्हणजे मिठाचे, साधे मीठे ह्मणजे गोडे, मेवेदार सलोने म्हणजे माव्याचे खारे आणि मेवेदार शिरीन म्हणजे माव्याचे गोडे—असे चार प्रकारचे पराटे असतात. पराटा लाटल्यावर त्यावर तय म्हणजे सांठा ठेवून त्याची घडी करण्यांत येते. अळुवडीसारखी त्याची मग वळकटी करण्यांत येऊन तिचे उंडे म्हणजे तुकडे पाडण्यांत येतात व मग ते तुकडे एकावर एक ठेवून लाटतात. लाट-ल्यावर त्यावर पुन्हां सांठा घालून त्याची वळकटी करण्यांत येते व पुन्हां त्या वळकटीचे तुकडे कांपले जाऊन ते एकमेकांवर न ठेवतांच त्यांचे वीतभर व्यासाचे गोल पराटे लाटण्यांत येतात. याच्या पिठांत मोहन टाकायचें नसतें. मोहन टाकल्यानें पापुद्रे सुटत नाहींत. वळकट्या करणें

ती तव्यावर हलक्या हातानें पसरून टाकून भाकरी सारखी भाजावी. भाजतांना तिच्यावर थोडें थोडें तूप सोडीत जिरवावें. तूप सर्व जिरल्या-वर तव्यावरून भाकरी उतरावी म्हणजे ती फारच उत्तम प्रकारची रुचि-कर बनली जाते.

## तुनकी चपाती—

ही तयार करण्यास—दोन शेर मैदा, पाव शेर तूप, पाव शेर दूध व एक तोळा नऊ मासे मीठ, अशा प्रमाणांत चार जिनसा लागतात. ही चपाती करतांना प्रथम मैद्यांत मीठ मिसळावें व मैदा खूप चांगल्या तऱ्हेनें दुधांत भिजवून तिंबून तयार करावा, आणि एक तासपर्यंत ठेवून द्यावा म्हणजे तो खमीर तयार होतो. याचा अर्थ असा कीं, हें भिजवि-लेलें पीठ तिंबून ठेवून दिल्यानें फुगून उठतें. याप्रमाणें फुलून तयार झाल्यावर त्यांत तूप मिसळून त्याच्या पातळ चपात्या लाटाव्या आणि तव्यावर त्या एकेक भाजून काढाव्या. या चपात्या माही तव्यावर अथवा तनुरांतहि कोणी कोणी भाजून काढतात. साधारणपणें एक शेर पिठाच्या दहा चपात्या मांड्यासारख्या बऱ्याच लाटून पातळ करण्यांत येत असतात.

## भंवरी—

ज्या वस्तूला बाटी म्हणतात तिलाच भंवरी असें नांव आहे. ही कर-ण्यास लागणाऱ्या वस्तूंचें प्रमाण—एक शेर मैदा, एक शेर दूध, दोन तोळे मीठ व अच्छेर तूप असे चार पदार्थ लागतात. प्रथम मैदा व मीठ मिस-ळल्यावर तें मिश्रण दुधांत भिजवून भाकरीच्या पिठाच्या गोळ्याप्रमाणें त्याचा मळून गोळा तयार करावा आणि मग त्या गोळ्याचे आदपाव आदपावाचे निरनिराळे गोळे करून ते पेटवून धूर गेलेल्या रानशेण्यांच्या विस्तवांत हातावर दाबून भाजण्याकरतां ठेवून द्यावेत. अर्धा पाऊण तासानें त्या बाट्या लालसर भाजल्या गेल्यावर विस्तवांतून काढून एका पातेल्यांत ठेवाव्या व त्यावर तूप पेरून ओतावें म्हणजे त्या तें चांगलें पितात. तूप प्यायल्यावर त्या बाट्या खाण्याच्या उपयोगांत आणाव्या.

**नानबेसनी दीगर रोटी—**

ही तयार करण्यास—एक शेर हरबऱ्याचें पीठ, अर्धा तोळा काळीं मिऱ्यें, एक तोळा मीठ, अच्छेर कांदे, व पांच तोळे तूप अशा प्रमाणांत पांच वस्तु घ्याव्यात. नंतर कांदे बारीक चिरून ठेवावेत. मिरपूड, मीठ, व हरबऱ्याचें पीठ यांचें मिश्रण नंतर करून चिरलेला कांदा त्यांत मिसळून तें मिश्रण अच्छेर कढत पाण्यांत खूप चांगलें मळावें. मळलेल्या पिठाचे नंतर पावपाव शेराचे चार या प्रमाणांत गोळे करावे. चुलीवरील तव्यास नंतर तूप लावून त्यावर त्या वाटोळ्या रोट्या भाजाव्या. रोट्या भाजून काढल्यावर त्या जर लोण्याबरोबर थालीपिठासारख्या खायला घेतल्या तर फारच बहारीच्या लागतात. या रोट्या तव्यापेक्षां तनुरांतच चांगल्या भाजल्या जातात.

**बेसनी चपाती—**

ही चपाती तयार करण्यास—हरबऱ्याचे पीठ सवा शेर, मैदा सवा शेर, तूप अदपाव, चक्का दहीं पावशेर, दालचिनी दोन मासे, आलें दोन तोळे, दूध दोन शेर, मीठ दीड तोळा आणि मागें सांगितलेल्या कृतीनें बनविलेला खमीर तीन तोळे, असे नऊ पदार्थ लागतात. रोटी तयार करायला घेतल्यावर प्रथम मैदा, मीठ व तूप या तिहींचें एकजीव असें उत्तम मिश्रण करावें आणि मग निराळ्या परातींत हरबऱ्याचें पीठ दहीं मिसळून चांगलें मळल्यावर त्यांत आल्याचा रस आणि दालचिनीची पूड हीं द्रव्यें मिसळावींत. दोन घटकांनीं वरील दोन्ही पिठांचीं मिश्रणें एकत्र करून त्यांत खमीर मिसळावा. खमीर मिसळ- ल्यावर त्यांत दूध घालून तें सर्व मिश्रण खूप मळून तयार करावें व मग इच्छेप्रमाणें त्याचे चपात्या करण्यास लहान मोठे गोळे तोडून काढावेत. त्यानंतर त्या गोळ्यांच्या चपात्या पोळपाटावर लाटून त्या साध्या अथवा माहि तव्यावर भाजून उपयोगांत आणाव्या.

**बेसनी रोटी—**

ही रोटी करण्यास—ओल्या हरबऱ्याची डाळ एक शेर, मलई पावशेर,

वेलदोडेपूड तीन मासे, दहीं पावशेर, तूप दीड पाव, मैदा एक शेर आणि मीठ दोन तोळे—इतके सात जिन्नस लागतात. ओला हरबरा सोलून त्याचे दाणे काढल्यावर त्यांच्या वरची हिरवी साल सोलून टाकावी आणि मग होणारी त्यांची डाळ पाट्यावर वांटून वस्त्रगाळ करून ठेवावी. नंतर मैद्याला १० तोळे हातानें तूप चोळून त्यांत वस्त्रगाळीव मलई मिसळावी आणि मैदा पाण्यांत मळून ठेवावा. त्या मैद्यांत नंतर वरील वस्त्रगाळीव डाळीचें पीठ, तूप, दहीं, वेलदोडे चूर्ण व मीठ हीं द्रव्यें मिळवून तें सर्व मिश्रण खूप तिंबून तयार करावें. त्यानंतर त्या मैद्याचे आठ गोळे समप्रमाण केल्यावर त्यांच्या रोट्या लाटाव्या व त्या तव्यावर भाजाव्या. रोट्या तव्यावर भाजतांना त्यांवर बाकीचें तूप सोडीत जिरवीत जावें. लालसर रंगावर रोटी भाजली गेली कीं उतरून घ्यावी व उपयोगांत आणावी.

### बूंट रोट—

ओल्या हरबऱ्याची डाळ अदपाव, मैदा एक शेर, तूप एक शेर व मीठ नऊ मासे—इतके चार पदार्थ घेऊन हरबऱ्याची डाळ प्रथम वांटून ठेवून द्यावी व नंतर मैदा परातींत घेऊन त्यांत वांटलेली डाळ, मीठ व मोहनासाठीं दहा तोळे तूप टाकून तें सर्व मिश्रण एक शेर पाण्यांत उत्तम तऱ्हेनें तिंबूत तयार केल्यावर त्याचे पेढ्याच्या आकाराचे सोळा गोळे तयार करावेत. आपल्याला जितक्या पुडांची रोटी तयार करायची असेल तितके गोळे तूप लावून एकमेकांवर ठेवावेत व त्यांना मग लाटावेत. सोळा गोळ्यांचे चार पदरी चार रोट एकत्र लाटून रोट तयार झाल्यावर तो तव्यावर ठेवावा व त्याच्यावर चवलीच्या आकाराचें भोंक पाडून त्यांत थोडें थोडें शिल्लक तुपापैकीं तूप ओतून तो खरपूस भाजल्यावर तव्यावरून काढून घ्यावा. याप्रमाणेंच सर्व रोट भाजून काढावेत.

### कूंजद म्हणजे तिळाची पोळी—

पावशेर तूप, दीड तोळा मीठ, दोन शेर दूध, दोन शेर मैदा,

पांच तोळे खमीर आणि पावशेर तीळ–इतके सहा जिन्नस घेऊन प्रथम मैदा परातींत घ्यावा व त्याला पांच तोळे तूप चोळून त्यांत मीठ मिसळावें. नंतर त्यांत दूध व खमीर हीं दोन द्रव्यें मिसळल्यावर मैदा चांगल्या प्रकारें तिंबून तयार करावा आणि त्याचे पांच तोळे प्रमाणाचे वाटोळे गोळे करून ते पोळपाटावर लाटावे व त्या पोळ्यांच्या दोन्ही बाजूंना तीळ लावल्यावर त्या तव्यावर भाजून निखाऱ्यांतर शेकाव्या. शेकून तयार झाल्यावर त्या पोळ्यांना दोन्ही बाजूंनीं तूप लावून त्या खाण्यास वाढाव्या.

## तरकीब बाकरखानी रोट—

हा रोट करण्यास—गव्हाचा मैदा एक शेर, दूध दोन शेर, तूप अच्छेर, सैंधव सवा तोळा, मलई अदपाव, बदाम बी आठ तोळे व दहीं एक तोळा—इतके सात पदार्थ या प्रमाणांत घ्यावे लागतात. हे पदार्थ प्रथम घेतल्यानंतर—एक मासा वेलची पूड, गुंजभर जायफळ, दालचिनी एक मासा, मैदा पांच तोळे व तीळ दोन तोळे—या प्रमाणांत हीं पांच द्रव्यें घ्यावींत. नंतर प्रथम दहीं मैद्यांत मिळवावें. वेलची, दालचिनी वगैरे वस्तूंची भुकटी त्यांत नंतर मिसळावी. नंतर तें सर्व मिश्रण पाणी घालून घट्ट भिजवावें. भिजवून झालेला गोळा स्वच्छ रुमालांत ढीलसर बांधून ठेवून द्यावा. दुसऱ्या दिवशीं तें पीठ फुलून उठलें म्हणजे तो खमीर तयार होतो. त्या गोळ्याच्या पोटांत जें जाळी पडलेलें पीठ असेल तें घेऊन बाकीचें टाकून द्यावें. त्यानंतर दूध चुलीवर तापत ठेवून तें पाउण शेर आटून राहिलें म्हणजे उतरून थंड होण्याकरतां ठेवून द्यावें. त्यानंतर सैंधवाची पूड करून घेऊन ती—खमीर व निवालेलें दूध यांत मलईसह टाकावी आणि तें मिश्रण नंतर मैद्यांत टाकून तो भिजवून खूप तिंबून तयार करावा. तिंबतांना त्यांत थोडें थोडें करून सहा छटाक तूप मिळवावें. तो गोळा नंतर एक तासपर्यंत बाजूला ठेवून द्यावा म्हणजे फुलून उठेल. गोळा फुलल्यावर त्याचे

आठ गोळे करावे व त्यांतला एकेक पोळपाटावर ठेवून हातानें त्याची रोटी थापावी आणि तीवर तूप चोपडावें. याप्रमाणें आठी रोट तयार केल्यावर त्यांवर पिळलेलें ओलें फडके वर टाकून त्या तासभर झांकून ठेवाव्या. त्यानंतर बदाम बी सोलून कडू गोड पहावें व त्याचे बारीक काचेरे कांपून करावे. तीळ पाण्यांत टाकून साफ धुवावेत. त्यानंतर रुमाल ओला करून त्यावर प्रत्येक रोट ठेवावा. रोटांवर कोचे पाडून त्यांवर बदामाचे कात्रे व तीळ टाकून ते तळहातानें दाबावे, म्हणजे ते रोटावर चिकटून बसतात. याप्रमाणें सर्व रोट तयार केल्यावर ते तनुरांत म्हणजे भट्टींत घालून भाजावेत. ते भाजले जात असतां त्यांवर मधून मधून थोडथोड्या दुधाचे हबके मारावेत म्हणजे रोट नरम होऊन गुलाबी रंगावर भाजले जातात.

## शीरमाल खासरोटी—

ही रोटी तयार करण्यास—एक शेर मैदा, दोन शेर दूध, पंधरा तोळे तूप, एक तोळा मीठ, अदपाव मलई, एक मासा वेलची पूड, तीन मासे जायफळ पूड, पांच तोळे दहीं, एक तोळा गूळ व एक मासा दालचिनी, अशा प्रमाणांत दहा द्रव्यें लागतात. प्रथम दहीं, वेलची पूड, दालचिनीपूड व अदपाव मैदा, इतक्या वस्तूंचें चांगलें मिश्रण करून मैदा चांगला मळावा व ठेवून द्यावा म्हणजे फुगून उठतो. त्यानंतर दूध तापत ठेवावें. तें निम्मे आटल्यावर खालीं उतरून थंड होण्यासाठीं ठेवून द्यावें. दूध थंड झाल्यावर त्यांत मलई टाकून तें गाळून घ्यावें. नंतर तें दूध व मीठ मैद्यांत मिसळून त्यांत बाजूस ठेवलेला फुललेल्या मैद्याचा खमीर अंगाबरोबर मिसळावा. तो मिसळतांना त्यांत निम्में तूप जिरवावें, आणि नंतर तो गोळा कांहीं वेळ रुमाला-खालीं झांकून ठेवावा. त्यानंतर त्या गोळ्याचे आठ वाटोळे लहान गोळे करून ते परातींत ठेवावे आणि त्यांवर कांट्यानें भोंकें पाडावींत आणि ती परात नंतर तनुरांत ठेवून रोट्यांवर तूप सोडावें. रोट्या भाजू लागल्या म्हणजे दुधांत मिसळलेल्या गुळाचें मिश्रण त्यांवर शिंपडावें.

रोट्या भाजून लाल रंगाच्या झाल्या कीं बाहेर काढून घ्याव्या. या रोट्या एकदम भाजण्यापेक्षां एकेक भाजून काढलेलीच चांगली.

## ताफतान रोटी—

या रोट्या तयार करण्यास—एक शेर मैदा, दोन शेर दूध, अदपाव तूप, छटाक मलई, छटाक बदाम बी, पाऊण तोळा मीठ, छटाक दहीं, एक मासा वेलदोडे पूड, एक मासा दालचिनी पूड व एक मासा जायफळ पूड—अशा मापांचीं दहा द्रव्यें लागतात. या वस्तु घेतल्यानंतर प्रथम पावशेर मैद्यांत दहीं घालावें व नंतर त्यांत वेलदोडे पूड, जायफळ पूड, आणि दालचिनी, हीं तीन द्रव्यें टाकून तो मैदा पाणी घालून खूप मळावा व त्याचा गोळा सहा तासपर्यंत बाजूला ठेवून द्यावा म्हणजे त्याचा खमीर बनतो. त्यानंतर दूध तापत ठेवून तें तृतीयांश उरवावें व उतरून थंड होऊं द्यावें. त्यानंतर बाकीचा मैदा घेऊन त्यांत मीठ मिसळल्यावर थंड झालेल्या दुधांत तो मळावा आणि त्यांत खमीर मिसळावा. खमीर मिसळल्यावर तो गोळा दोन तासपर्यंत ठेवून द्यावा. दोन तासांनीं त्या गोळ्याच्या आठ वाटोळ्या गोळ्या करून त्यांना रोट्यांचा आकार दाबून द्यावा. त्यांवर बदामबीचे कातरे पसरून त्या तांबूस रंगावर भाजल्या म्हणजे काढून घ्याव्या व उपयोगांत आणाव्या.

## बर्की रोटी—

हीं रोटी तयार करायला—मैदा दोन शेर, तूप दोन शेर, मीठ दीड तोळा व पाणी दोन शेर—या प्रमाणांत चार पदार्थ लागतात. प्रथम मैद्यांत मीठ बारीक वांटून मिसळावें व त्यांत मोहनाकरतां तूप दहा तोळे घालून मैदा चोळावा. नंतर पाणी ओतून मैदा घट्ट भिजल्यावर तो तिंबून त्याचे आठ गोळे सप्रमाण करावे. हा प्रत्येक गोळा पाव शेराचा होतो. त्यानंतर त्या प्रत्येक गोळ्याच्या लाटून पातळसर पोळ्या कराव्या आणि त्यांना दहा तोळे तूप चोपडावें. त्या पोळ्यांचे पुन्हां गोळे करून ते पोळीसारखे पुन्हां लाटावे व त्यांच्या पुन्हां पोळ्या बनविल्यावर त्या प्रत्येकीला सवा

सवा तोळा तूप चोपडून एकमेकींवर ठेवाव्या, आणि पुन्हां त्या सर्वांचा एक गोळा करून त्याचे पुन्हां निरानिराळे पावशेरापावशेराचे आठ गोळे करावे आणि त्यांच्या पोळ्या लाटल्यावर त्यांच्यावर सुरीच्या टोंकानें भोंकें पाडावींत आणि माही तव्यावर त्या टाकाव्या व प्रत्येकीवर सहा सहा तोळे तूप सोडून त्या तळून काढाव्या म्हणजे उपयोगांत आणण्याच्या लायकीच्या होतात. उन्हाळ्याच्या दिवसांत दोन भाग तूप व एक भाग चर्बी घ्यावी आणि हिंवाळ्यांत तूप व चर्बी सारख्या प्रमाणांत घ्यावींत.

## सुलतानी रोट—

एक शेर मैदा, एक शेर तूप, अदपाव मलई, अदपाव दूध, उत्तम खमीर छटाक, एक तोळा मीठ, एक मासा केशर व एक कोंबडीचें अंडें—अशा आठ वस्तु त्या त्या प्रमाणांत ही रोटी बनवण्याकरतां घ्याव्या लागतात. मैद्यांत प्रथम मलई, दूध, खमीर व बारीक केलेलें मीठ मिळवून मैदा खूप मळावा आणि तो रुमालांत झांकून ठेवावा. तो सुमारें एक तासानें चांगला फुगून उठतो. नंतर त्या गोळ्याच्या चार वाटोळ्या गोळ्या केल्यावर त्या पिठीवर लाटाव्या. नंतर माही तव्यांत पंधरा तोळे तूप टाकून तें चांगलें कडकडल्यावर त्यांत एक रोटी सोडावी व तिच्यावर तव्यांतलें तूप चमच्यानें सारावें. रोटी तळली जाऊन तिच्यावर बदामी रंग आला कीं काढून घ्यावी. याप्रमाणें सर्व रोट्या तळून काढल्यावर त्या गरम असतांच त्यांवर अंड्यांतलें पांढरें व केशर हीं दोन द्रव्यें एकत्र खलून तें मिश्रण सारवावें. असें केल्यानें रोट्या सुंदर दिसतात.

## मसेहरी रोटी—

रोटी करण्यास जीं एकंदर बारा द्रव्यें लागतात त्यांची प्रमाणांत यादी पुढीलप्रमाणें—मैदा एक शेर, दूध तीन शेर, तूप अच्छेर आदपाव, पनीर अच्छेर, बदाम बी अच्छेर, बेदाणा आदपाव, पिस्ते छटाक, खसखस छटाक, पांढरे तीळ छटाक, केशर दीड मासा, गुलाब पाणी अडीच तोळे आणि खडीसाखर एक शेर. प्रथम सोललेलें पांढरें बदाम

बी व बेदाणा या दोन वस्तु वांटून त्यांचा गोळा करून ठेविल्यावर खडी साखर घालून दूध तापत ठेवावें व तें दोन शेर उरेपर्यंत आटवावें. तें थंड झाल्यावर त्यांत वरील बदामबेदाण्यांचा वांटून ठेवलेला गोळा मिसळावा. त्यानंतर मैदा व पनीर एकत्र मळून त्यांत गुलाबपाण्यांत खललेलें केशर मिसळून तो गोळा पुन्हां खूप मळून तिंबावा. त्यांत नंतर तूप घालून पुन्हां पुन्हां तो गोळा तिंबून काढल्यावर तयार केलेल्या दुधांत मळून त्याचे पांच रुपये भाराचे गोळे करून थोडा वेळ रुमालांत झांकून ठेवावे. थोड्या वेळानें त्या गोळ्यांची एकेक पोळी लाटून तीवर सर्व पोळ्यांना पुरतील अशीं खसखस व तीळ हीं द्रव्यें पेरावींत. त्यानंतर एका परातींत तूप चोपडलेला कागद पसरून त्यावर एक पोळी ठेवावी आणि तिच्यावर झांकण ठेवून ती परात निखाऱ्यांवर ठेवल्यावर तिच्यावर झांकण ठेवून त्यावर निखारे पसरावेत. सर्व पोळ्या नंतर माही तव्यावर शेकून काढाव्या व उपयोगांत आणाव्या.

**बेढवीं बरेई रोटी—**

पंधरा तोळे हरबऱ्याची डाळ, एक शेर मैदा, पांच तोळे कांद्याचा चूर, दीड तोळा आलें, पांच मासे काळीं मिऱ्यें, एक मासा वेलदोडे, अर्धा मासा जिरें व पांच तोळे तूप, या प्रमाणांत हीं अकरा द्रव्यें घेऊन प्रथम एका पातेल्यांतल्या पाण्यांत डाळ व थोडें मीठ हीं दोन टाकावींत व तें पातेलें चुलीवर ठेवून डाळ चांगली शिजून तयार झाल्यावर पातेलें खालीं उतरून ठेवावें व नंतर काळ्या मिऱ्यांपासूनचीं पुढचीं गरम मसाल्याचीं सर्व द्रव्यें पाट्यावर वांटून त्यांवर शिजविलेली डाळ ओतावी आणि तें सर्व मिश्रण मग चांगलें एकजीव वांटावें म्हणजे तें पुरण तयार होतें. पुरण तयार करून ठेवल्यावर मैद्यांत मीठ व पाणी घालून तो चांगला मळावा आणि तासभर त्याचा गोळा ठेवून द्यावा. थोड्या वेळानें त्या मैद्याच्या आठ गोळ्या समप्रमाणाच्या कराव्या. त्यानंतर पुरणाचे चार भाग करून त्यांतला प्रत्येक भाग आठ गोळ्यांपैकीं एकाला लाटून त्यावर पसरावा व त्यावर दुसरा गोळा लाटून ठेवावा. दोन्ही रोट्यांचे

नसल्यास चपात्या लाटून त्यांवर सांठा चोपडावा व त्या एकमेकींवर ठेवून लाटाव्या आणि तव्यावर तूप सोडून भाजाव्या.

**पुरी—**

मांसान्नांतल्या पुऱ्या शाकाहाऱ्यांसारख्याच जरी असतात, तरी केव्हां केव्हां पुऱ्यांत मांसाचा खेमा किंवा हरबऱ्याचें पीठ वगैरे पुरण म्हणून भरलें जाऊन त्या तळण्यांत येतात. अशा प्रकारच्या पुऱ्यांच्या शेरभर मैद्यांत पांच तोळे म्हणजे छटाक तूप अगर तेल घालण्यांत येतें. त्यांत जें मांसाचें पुरण भरावयाचें त्याच्या ऐवजीं बदाम बी, पिस्ते वगैरे वस्तूंचेंहि केव्हां केव्हां पुरण भरण्यांत येतें. प्रथम तिंबलेल्या मैद्याची पुरी गोल लाटल्यावर तिच्यांत पुरण भरतात व मग तिचें तोंड मिळवून तिची करंजी करतात. हिलाच सामोसा असें म्हणतात. मोठ्या पुरी ऐवजीं लहान गोल चकती लाटून तिच्यांत खीमा भरतात व तिचे तिकोनी शंकरपाळ्यासारखे जे कानवले करतात, त्यांना शिंगाडे अथवा तिकोने म्हणतात. हे जे शिंगाडे अथवा तिकोने तळून काढून खाण्यास तयार करतात त्यांत साधी पुरी, खस्ता पुरी, कचोरी अथवा बिरई पुरी, मेवेदार सलोनी म्हणजे खारी पुरी, मेवेदार शिरोनी म्हणजे गोडी पुरी, आणि सामूसे अथवा शिंगाडी किंवा तिकोनी पुरी—असे सहा प्रकार असतात. यांतला सामोसे म्हणून जो प्रकार आहे त्यांत—सामोसे सलोने म्हणजे खारे, शिरीनी म्हणजे गोडे, आणि सामोसे म्यानापुर—असे तीन प्रकारचे पोटभेद आहेत.

**तुकडे—**

पाश्चिमात्य इंग्रजी ब्रेडपुडिंगप्रमाणेंच रोट्यांचे तुकडे करून त्यांत मलई, मावा, बदाम बी, पिस्ते व बेदाणा हीं द्रव्यें घालून तें सर्व मिश्रण दुधांत मिसळून शिजविलें जातें, आणि नंतर इंग्रजी पुडिंगप्रमाणें खावयास देण्यांत येतें.

**मांडे—**

एक शेर मैदा, एक शेर पाणी व तीन मासे मीठ यांचें मिश्रण खूप

तिंबून तयार केल्यावर त्याचे चार सारख्या वजनाचे गोळे करतात व मग ते दीड फूट व्यासाचे वाटोळे लाटण्यांत येऊन तव्यावर टाकून भाजून काढतात. हे तव्यावर भाजून काढण्यास तव्याखालीं प्रखर जाळ असावा लागतो.

**बाजरा भाकर—**

हा पदार्थ तयार करण्यास जीं मूळ सतरा द्रव्यें लागतात, तीं प्रमाण-बद्ध अशीं पुढीलप्रमाणें घ्यावींत.

बाजरीचें पीठ दोन शेर, उडदाची डाळ तीस तोळे, तूप एक शेर, दहीं अदपाव, दालचिनी एक मासा, लवंगा एक मासा, आलें दोन तोळे आठ मासे, काळीं मिऱ्यें सहा मासे, मीठ दोन तोळे, धने तीन तोळे, शहाजिरें तीन मासे, जिरें तीन मासे, वेलदोडे सहा मासे, आंब्याचीं आमसुलें दोन तोळे, आणि हिंग एक मासा. इतक्या प्रमाणांत वस्तु घेतल्यानंतर त्यांपैकीं आलें, मीठ, धने व आंब्यांचीं आमसुलें प्रथम घेऊन त्यांचें मिश्रण पाट्यावर खूप वांटावें. नंतर दालचिनी, लवंगा, काळ मिऱ्यें, शहाजिरें, जिरें व वेलदोडे यांची पाट्यावर वांटून गरम मसाल्याची भुकटी तयार करावी. त्यानंतर उडदाची डाळ पंचवीस तोळे व तूप वीस तोळे घेऊन ती परतून काढावी. उडदाची डाळ भिजवून सालपटें काढलेली असावी. परतून काढलेली डाळ पाण्यावर ठेवून तींत वरील दोन्ही मसाले घालावे व ती चांगली वांटावी. डाळ वांटून काढल्यावर तींत दहीं व हिंग मिसळावींत व पुन्हां ती वाटून ठेवून द्यावी. नंतर बाजरीचें पीठ एका परातींत घेऊन त्यांत पांच तोळे शिल्लक असलेली उडदाची डाळ दळून मिसळावी व तें मिश्रण एकत्र भिजवून तिंबावें आणि त्याचे सोळा गोळे समप्रमाण करावे. त्यांपैकीं एक गोळा घेऊन तो पोळपाटावर लाटावा आणि त्यावर आधीं करून ठेवलेलें डाळीचें मिश्रण थोडें पसरून ठेवून त्यावर दुसरा पिठाचा गोळा लाटून पसरावा. खालच्या आणि वरच्यां लाटलेल्या पोळीचे कांठ मिळवून घेतल्यावर

कांठ भोंवताळून नंतर दाबून त्यावर हलक्या हातानें लाटणें फिरवावें म्हणजे पुरण सारखें पसरलें जातें. माही तव्यावर नंतर एकेक रोटी टाकून तीवर थोडें थोडें तूप टाकून ती भाजून काढावी. याप्रमाणें चारी रोट्या भाजून काढून उपयोगांत आणाव्या. मूग व उडीद यांच्या डाळींच्याहि अशाच रोट्या करतात.

## बेधवान रोटी—

एक शेर कणीक, अद्‌पाव उडदाची डाळ, अच्छेर तूप, छटाक दहीं, एक मासा दालचिनी पूड, अर्धा मासा लवंग पूड, अर्धा मासा वेलदोडे पूड, एक तोळा आलें, पांच तोळे कांदेचीर, अर्धा तोळा मिरचीदळ, एक मासा मिऱ्यें व दीड तोळा मीठ या प्रमाणांत हीं बारा द्रव्यें घेऊन त्यांतली उडदाची डाळ प्रथम अद्‌पाव तुपांत भाजून काढावी. नंतर पातेल्यांत पाणी घालून तें चुलीवर चढवावें व त्या पाण्यांतून निघणाऱ्या वाफेवरच केवळ—पाण्यांत न भिजतां परतून ठेवलेली उडदाची डाळ एका फडक्यांत बांधून आंकड्याला अडकवून अधांत्री धरावी अथवा ठेवावी. डाळ शिजल्यावर तिची पुरचुंडी काढून घ्यावी व पाट्यावर चांगली बारीक वांटावी. त्यानंतर त्या डाळींत दहीं, कांदे, मिरच्या व आलें हा ओला मसाला वांटून कोरड्या मसाल्याबरोबर मिसळावा आणि तें सर्व मिश्रण मग जाड खादीच्या रुमालांत बांधून कांट्याला अडकवावें व पातेल्यांतल्या पाण्याच्या वाफेवर अधांतरी लटकावून ठेवावें. पोटली वाफली गेल्यावर काढून घ्यावी म्हणजे तें पुरण तयार होतें. त्यानंतर कणीक घेऊन ती पाण्यांत खूप घट्ट भिजवावी आणि तिंबून तिचे आठ वाटोळे गोळे करून ठेवून द्यावे. नंतर त्यांपैकीं प्रत्येक गोळ्याच्या पोटांत बेतशीर प्रमाणानें वरील पुरण भरून त्या गोळ्याची हलक्या हातानें पोळी लाटावी आणि ती मंदाग्नीवरच्या तव्यावर टाकून त्या पोळीला खिळ्यानें सात भोंकें पाडावींत व त्यांत थोडें थोडें तूप सोडावें. पोळी भाजून तयार झाली म्हणजे काढून घ्यावी. सर्व पोळ्या अशाच करून उपयोगांत आणाव्या.

### अंड्याची रोटी—

एक शेर मैदा, पंधरा तोळे तूप, आठ अंडीं, आठ तोळे खसखस, सवा तोळा मीठ, सवा तोळा धने, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे चिरलेले कांदे आणि चार मासे काळ्या मिऱ्यांची पूड, या प्रमाणांत हीं नऊ द्रव्यें घेऊन त्यांतली खसखस प्रथम पाट्यावर वांटावी आणि पाण्यांत टाकून त्यांत मैदा भिजवावा व तो तिंबून ठेवून द्यावा. नंतर अंडीं फोडून त्यांतला सारा बल्क एका भाड्यांत ओतावा व त्यांत तूप, मीठ व मसाला वांटून टाकावींत. हें मिश्रण नंतर मळून ठेवलेल्या मैद्यांत मिसळून तो पुन्हां चांगला तिंबावा व त्याचे आठ तुकडे करून ते लाटून माही तव्यावर पोळीप्रमाणें भाजून त्या रोट्या खाण्यास द्यावा.

### खुरमा रोटी—

अच्छेर मैदा, अच्छेर खारका, अद्पाव तूप, एक शेर दूध, पांच तोळे गुलाबपाणी आणि पांच मासे मीठ–इतक्या प्रमाणांत या सहा जिनसा घेऊन, प्रथम मैद्याला अडीच तोळे तुपाचें मोहन हातांनीं चोळावें व त्यांत मीठ मिळवून तो पाण्यांत घट्टसर मळावा. त्याचे नंतर सवा रुपयाभार गोळे तोडून ठेवून द्यावेत. त्यानंतर खारका फोडून त्यांतल्या बिया टाकून द्याव्या आणि मग त्या गुलाबपाण्यांत पाट्यावर चांगल्या वांटाव्या म्हणजे तें पुरण तयार होतें. पुरण तयार झाल्यावर त्यांतलें थोडें बेतशीर घेऊन तें वरील तिंबलेल्या मैद्याच्या करून ठेवलेल्या दोन गोळ्यांच्या मध्यें भरून त्याची पोळी लाटावी व तशा लाटलेल्या सर्व पोळ्या नंतर माही तव्यावर भाजून काढाव्या. या रोट्या भाजायला तव्यावर टाकल्यावर त्यांवर भोंकें पाडून त्यांत बेतानें तूप सोडावें म्हणजे खरपूस भाजून निघतात.

### मेवेदार गोडी रोटी—

एक शेर तूप, एक शेर मैदा, सफेत साखर पिठी एक शेर अद्पाव, मलई अच्छेर, एक मासा केशर, अडीच तोळे गोडें बदाम बी, अडीच

तोळे पिस्ते, अडीच तोळे आक्रोड मगज, अडीच तोळे खारका गीर व अडीच तोळे खोबऱ्याचा कीस—या प्रमाणांत हीं दहा द्रव्यें घेऊन त्यांतील मैद्यांत प्रथम तूप, मलई, सफेत पिठी साखर व खललेलें केशर हीं द्रव्यें मिसळावीत आणि मैदा खूप मळून तिंबून ठेवून द्यावा. नंतर त्या मैद्याचे वाटोळे तुकडे करून त्यांचे जाडसर रोट लाटून ठेवून द्यावेत. नंतर अक्रोड मगज, खारकागीर, खोबरें कीस, बदाम बी व पिस्ते यांचें पुरण पाट्यावर वांटून त्यांतलें बेतशीर प्रमाणांत दोन रोट्यांच्या मध्यें भरावें व त्या रोट्या जराशा लाटून परातींत ठेवाव्या आणि ती परात नंतर निखाऱ्यांवर ठेवून तिच्यावर झांकण ठेवून त्यावर निखारे पसरावेत. परातींतल्या रोट्या गुलाबी रंगावर भाजल्या गेल्यावर काढून घेऊन खायला द्याव्या.

## बदाम रोटी—

अद्पाव खडीसाखर, अद्पाव सोललेलें बदाम बी, छटाक पाणी व एक अंडें—इतक्या प्रमाणांत या चार जिनसा घेतल्यावर प्रथम एका भांड्यांत पाणी ओतावें आणि त्यांत खडीसाखर बारीक कुटून टाकल्यावर तिचा पाक करावा. नंतर त्या पाकांत सोललेलें बदाम बी वांटून टाकल्यावर पाक घट्ट होईपर्यंत तें मिश्रण ढवळीत रहावें, आणि नंतर भांडें विस्तवावरून उतरून ठेवावें. मिश्रण थंड झाल्यावर त्यांत अंड्यांतलें पांढरें तेवढेंच मिसळून तें मिश्रण ठेवून द्यावें. हें मिश्रण थंड झाल्यावर त्यांत तीन तोळे तूप टाकून त्याचा गोळा करावा आणि त्याची पोळी लाटावी. नंतर एका ताटांत तीन मासे तूप लावलेला कागद ठेवून त्यावर लाटलेली पोळी ठेवावी आणि त्या ताटावर दुसरें ताट पालथें झांकण घालून तीं दोन्ही ताटें मंद निखाऱ्यांवर ठेवावीत. वरच्या ताटाच्या पाठीवरही मंद निखारे पसरावेत. याप्रमाणें दोन ताटांच्या मधली पोळी शेकून तयार झाली ह्मणजे काढून घेऊन ती उपयोगांत आणावी.

### नान खताई खासा रोटी—

एक शेर रवा, एक शेर खडीसाखर, अदपाव मलई, अदपाव सोललेलें बदाम बी, अच्छेर तूप, एक तोळा केवडा पाणी, एक तोळा गुलाब पाणी आणि दोन अंड्यांतलें फक्त पांढरें—या प्रमाणांत हे आठ जिन्नस घेऊन प्रथम एका भांड्यांत तूप टाकावें व तें चांगलें कडकडलें ह्मणजे त्यांत केवडापाणी व गुलाबपाणी टाकून रवा टाकावा आणि तो चांगला भाजून काढावा. नंतर खडीसाखरेची भुकटी करून ती अदपाव पाण्यांत टाकावी व तिची चासणी तयार करावी. नंतर बदाम बी चांगली बारीक कातरून मलईत टाकावी. त्यांतच अंड्यांतलें पांढरें तेवढेंच टाकावें. तें ढवळल्यानंतर भाजून ठेविलेल्या रव्यांत मिसळून त्याचा घट्ट गोळा तिंबून तयार करावा आणि तो चार तासपर्यंत ठेवून द्यावा. नंतर त्या गोळ्याचे पेढ्याच्या आकाराचे चापट गोळे करून ते तूप लावलेल्या परातींतल्या कागदावर एकमेकांना चिकटणार नाहींत अशा अंतरावर ठेवून द्यावे. त्यांच्यावर दुसरा तूप लावलेला कागद पसरावा आणि दुसरी परात पालथी टाकावी. परातींच्या खालींवर निखारे पसरून ते रोट भाजूं द्यावेत. रोट्यांवर मधून मधून तूप सोडीत असावें. रोट भाजून लाल झाल्यावर काढून घ्यावे व खावे.

### मैद्याचे पराटे—

एक शेर मैदा, पंधरा तोळे तूप व अच्छेर दूध—असे तीन पदार्थ घेऊन परातींत मैदा घालावा आणि त्यांत दूध व अदपाव पाणी घालून तो चांगला मळून तिंबावा. त्याचे नंतर लिंबाएवढाले गोळे करावे. एका गोळ्यावर तूप लावून त्यावर दुसरा ठेवावा व ते दोन्ही नंतर चपातीसारखे लाटावे. याप्रमाणें दोन गोळ्यांची एक अशा सर्व चपात्या लाटल्यावर त्यांवर उलथन्यानें भोंकें पाडावींत व ते पराटे नंतर तव्यावर ठेवून त्यांवर थोडें थोडें तूप सोडावें ह्मणजे ते तळून निघतात. हे पराटे चांगले भाजत आले म्हणजे त्यांवर थोडें पाणी मिसळलेलें दूध शिंपडावें, म्हणजे त्यांना लालसर रंग येतो. रंग आला कीं ते उतरावेत.

**डाळभरे पराटे--**

एक शेर हरबऱ्याची डाळ, दोन शेर मैदा, एक शेर तूप, दोन शेर दूध, अडीच तोळे बारीक मीठ, अच्छेर मलई, दीड तोळा पुदीना, आठ तोळे कांदे कीस, एक मासा लंवगपूड, दीड मासा वेलची पूड, तीन मासे काळया मिऱ्यांची पूड, तीन मासे कुटलेल्या लाल मिरच्या आणि दीड मासा खललेलें केशर--अशा तेरा जिनसा घेतल्यावर प्रथम एका पातेल्यांतल्या पाण्यांत डाळ वाफत टाकावी व नरम झाल्यावर उतरावी. नंतर त्यांत मीठ मिरची वगैरे मसाल्याचे कुटलेले पदार्थ घालून ती पाट्यावर चांगली बारीक वांटावी. तिच्यांत नंतर कांद्याचा कीस आणि केशर हीं मिसळावींत. सर्वांमागून तिच्यांत पुदीना कातरून मिसळावा म्हणजे डाळींचें पुरण तयार होतें. हें झाल्यावर मैद्यांत मीठ मिसळून तो मलई व दूध यांच्या वस्त्रगाळींवांत भिजवून उत्तम तऱ्हेनें मळावा. त्या गोळयाच्या नंतर सोळा गोळया करून दोन गोळयांच्यामध्यें वरील पुरणाचा अष्टमांश या प्रमाणांत पुरण भरून आठ गोळे तयार झाल्यावर ते पोळीसारखे हलक्या हातानें लाटावेत म्हणजे पुरण सारखें पसरलें जाऊन तें फुटून बाहेर पडत नाहीं. हे आठ पराटे नंतर माही तव्यावर तुपांत तळून काढावेत. तळतांच पराट्यांवर दुधाचा हबका मारीत जावा म्हणजे पराटे खमंग होतात.

**रताळी पराटे--**

एक शेर रताळीं, अदपाव मैदा, पंधरा तोळे तूप व अर्धा तोळा मीठ--असे चार जिन्नस घेऊन त्यांतलीं रताळीं प्रथम शिजवून काढावींत व त्यांच्या वरचीं तांबडी अथवा पांढरी जीं असतील तीं सालें सोलून काढल्यावर त्यांचा गीर कुसकुरून ठेवून द्यावा. नंतर मैद्याला तुपाचें मोहन हातानें चोळून त्यांत मीठ मिसळल्यावर रताळयाचा लगदा मिसळवावा आणि तो नंतर मळून खूप तिंबावा. त्याचे नंतर दहा तुकडे करून ते लाटावे आणि माही तव्यावर ते पराटे भाजावे. भाजतांना त्यांवर थोडें तूप टाकीत जावें. भाजून लाल रंग आला कीं काढून घ्यावेत.

**रताळी गोड पराटे—**

वरील प्रमाणेंच सर्व वस्तु घेऊन अधिक अशी सहा छटाक म्हणजे दीड पाव साखर घ्यावी व तिचा पाक करून तो मैद्यांत मिळवावा आणि पुढची सर्व कृति वरीलप्रमाणेंच करावी.

**केशरी खासगी पराटे—**

या पराठ्यालाच ज्याफरानी पराटा असेंहि एक नांव आहे. हा करण्यास—एक शेर मैदा, अच्छेर तूप, दोन शेर दूध, दीड तोळा मीठ, अच्छेर मलई, तीन मासे वेलची पूड, तीन मासे खमीर, अडीच तोळे बदाम बीच्या कातऱ्या व पांच मासे केशर—अशा मापाच्या नऊ जिनसा लागतात. प्रथम चार चमचे पाण्यांत केशर खलून घ्यावें. नंतर बदाम बी कडू गोड पाहून चिरून ठेवून वेलची दाण्यांची पूड करून ठेवावी. त्यानंतर दूध आटवण्यास चुलीवर ठेवून त्यांतलें पाव हिस्सा उरवावें व तें उतरून थंड होण्यास ठेवून द्यावें. मलई गाळून घेऊन थंड झालेल्या दुधांत मिसळावी. त्यानंतर मैदा परातींत घेऊन त्यांत वरील केशरमलई-मिश्रित दूध टाकावें. तूप लावून मैदा खूप मळून तिंबावा. नंतर त्याचे सारख्या मापाचे आठ गोळे करून ते पोळपाटावर लाटावे. ते नंतर तनुरांत टाकून भाजावे किंवा तव्यावर शेकावे. भाजतांना किंवा शेकतांना त्यांवर तूप सोडीत जावें. पराठ्यांवरील तूप सुकल्यावर ते काढून घ्यावेत व उपयोगांत आणावेत.

**केशरी खासगी खमीरी पराटे—**

वरील प्रमाणांत सर्व वस्तु घेऊन त्यांची कृतिहि वरीलप्रमाणेंच करावी. परंतु त्या कृतींत मैद्यांत जेव्हां मलईमिश्रित दूध टाकून तो मळायला सांगितलें आहे, त्याच वेळीं तीन मासे खमीर व दीड तोळा मीठ या दोन वस्तु मिसळून पुढील सर्व कृति वरीलप्रमाणेंच करावी, म्हणजे तेच पराटे खमीरी होतात.

**पुरणी पराटे--**

यांनांच बिरई पराटे असें नांव आहे. हे पराटे तयार करण्यास—एक

शेर मैदा, अच्छेर हरबऱ्याची डाळ, एक तोळा पुदीना, पांच तोळे कांद्यांचा कीस, एक मासा लवंग पूड, एक मासा वेलदोडे पूड, तीन मासे मिरपूड, तीन मासे मिरचीपूड, अच्छेर तूप, एक शेर दूध, दीड मासा केशर आणि पाऊण मासा बारीक मीठ—इतक्या प्रमाणांत या बारा वस्तु लागतात. प्रथम चार शेर पाण्यांत डाळ शिजवून तींत वेलदोड्यांपासून मिठापर्यंतचा मसाला आणि चिरलेले कांदे टाकून ती खालीं उतरावी. ती डाळ नंतर पाट्यावर घालून तींत कातरलेला पुदीना व चमचाभर पाण्यांत घोंटून तयार केलेलें केशर हीं घालावींत आणि तिचें वांटून पुरण तयार करावें. त्यानंतर दूध तापवून तें थंड झाल्यावर मैद्यांत मिठासह टाकावें आणि तो घट्टसर भिजवून चांगला तिंबून काढावा. त्या गोळ्याचे नंतर आठ तुकडे करून दोन तुकड्यांच्या पोटांत वरील डाळीचें बेतशीर पुरण भरावें. याप्रमाणें चार पराटे तयार झाल्यावर ते लाटण्यानें हलक्या हातानें लाटावेत, म्हणजे त्यांतलें पुरण बाहेर येत नाहीं. पराटे लाटून तयार झाल्यावर माही तव्यावर भाजावेत. भाजायला टाकल्यावर त्यांवर तूप सोडावें. भाजून लालसर होत आल्यावर त्यांवर पाणी मिश्रित दुधाचा हपका मारावा व उतरून घ्यावेत.

## मांडा पुरी—

ही पुरी करण्यास—मैदा एक शेर, तूप एक शेर, दहीं अदपाव व मीठ पाऊण तोळा—हीं मुख्यत्वें चार द्रव्यें लागतात. प्रथम दह्यांत मैदा मिसळावा आणि मग त्यांत पांच तोळे तूप टाकून तें मैद्यांत चांगलें मिळवावें. नंतर मीठ टाकून गरम पाण्यांत तें सर्व मिश्रण भिजवून खूप चांगलें तिंबावें आणि नंतर पुन्हां पांच तोळे तूप त्यांत मिळवून घ्यावें. नंतर त्या तिंबलेल्या गोळ्याचे अर्ध्या तासानें बारीक तुकडे तोडून घेऊन त्यांच्या खूप पातळसर पुऱ्या लाटाव्या. नंतर माही तवा चुलीवर ठेवून त्यांत बाकीचें तूप ओतावें आणि तें तापल्यावर त्यांत वरील पुऱ्या तळून काढाव्या.

### लुचई पुरी—

या पुरीला पांच शेर मैदा, चार शेर तूप, सवा तोळा मीठ व बेताचें ह्मणजे अदमासें पांच शेर पाणी, अशा चार जिनसा लागतात. प्रथम मैदा परातींत ओतून त्यांत मोहनाकरतां अच्छेर छटाक तूप कालवावें आणि मग मीठ मिसळून मैदा पाण्यांत भिजवल्यावर खूप तिंबून त्याचा लगदा तयार करावा. नंतर त्याचे सोळा गोळे तोडून केल्यावर त्यांपैकीं प्रत्येक गोळा सुमारें फूटभर लांब व रुंद असा लाटून तयार करावा. या गोळ्यांच्या पुऱ्या लाटून तयार झाल्यावर एका कढईत बाकीचें तूप ओतून तें तापल्यावर त्यांत वरील पुऱ्या तळून काढाव्या.

### बटाटा पुरी—

या पुरीला हिंदींत तरकीब पुरी आलू असें नांव आहे. या पुऱ्या करण्या-करतां एक शेर मैदा, एक शेर बटाटे, एक शेर तूप, पावशेर मलई, दीड मासा वेलदोडे पूड, दीड मासा खललेलें केशर आणि एक शेर दूध, अशा सात जिनसा लागतात. प्रथम बटाटे उकडून काढून ते सोलावे व त्यांच्या गराचें चुरून पीठ करावें. त्यानंतर तो चुरा व मैदा एकत्र करून दुधांत मिश्रण मळावें. त्यानंतर त्यांत मलई टाकून खललेलें केशर व वेलदोडे पूड मिसळून तो गोळा खूप तिंबून तयार करावा. त्याचे नंतर मुठी एवढाले गोळे तोडून त्यांच्या पुऱ्या लाटून तयार कराव्या आणि त्या नंतर कढईंत तूप घालून त्यांत तळून काढाव्या.

### कशाती पूरी—

या पुरीला—एक शेर मांस, एक शेर मैदा, एक शेर तूप, एक मासा दालचिनी पूड, अर्धा मासा लवंगपूड, अर्धा मासा वेलदोडेपूड, दोन मासे मिरपूड, पांच तोळे कांद्याचा कीस, दहा मासे आल्याचा रस, दहा मासे धनेचूर्ण, दोन तोळे मीठ व पांच तोळे ठेंचलेले हिरवे हरबरे—इतक्या बारा वस्तु लागतात. प्रथम मैद्यांत पांच तोळे तूप टाकून बारीक मीठ एक तोळा मिळवावें व तें मिश्रण चोळून गरम जागेंत ठेवून द्यावें. त्यानंतर

मांसाचा खेमा करून तो धुऊन टाकावा. नंतर एका भांड्यांत सवा सहा तोळे तूप टाकून तें चुलीवर ठेवावें आणि त्यांत कांद्याचा चुरा टाकून तो लाल झाल्यावर त्यांत खेमा टाकावा. त्यानंतर त्यांत एक तोळा बारीक मीठ टाकून आलें व धने हीं टाकावींत आणि पाणी ओतून तो शिजूं द्यावा. तो नरमसर शिजल्यावर खालीं उतरून थंड होऊं द्यावा. थंड झाल्यावर त्याचें कोंडाळें करून त्यांत एक निखारा ठेवावा आणि त्यावर अर्धा तोळा तूप ओतून लागलींच भांड्यावर झांकण ठेवावें. या कृतीला धुंगार असें म्हणतात. या धुंगारांत नंतर हिरव्या हरबऱ्यांची डाळ व इतर मसाला मिळवावा म्हणजे तें पुरण तयार होतें. हें पुरण बाजूला ठेवून दिल्यावर वरील मैदा पुढें घ्यावा व त्यांत पाणी ओतून तो चांगला मळून तिंबावा आणि त्याच्या एकेक तोळ्याच्या गोळ्या करून त्या जाडसर लाटून त्यांच्या पुऱ्या कराव्या. त्यानंतर दोन पुऱ्यांच्या पोटांत वरील खेम्याचें बेतसर पुरण भरून पुऱ्यांचीं तोंडें मिळवून घ्यावींत व त्या पुन्हां हलक्या हातानें लाटाव्या. त्यानंतर कढईंत तूप टाकून त्यांत त्या पुऱ्या तळून काढाव्या. यांत हिरव्या हरबऱ्यांच्या ऐवजीं ओल्या वालपापडीचे दाणेहि कोणी घालतात.

**खस्ता पुरी—**

मैदा एक शेर, तूप अच्छेर, मीठ पाऊण तोळा, केशर अर्धा मासा आणि दूध एक शेर—याप्रमाणें ही पुरी करण्यास पांच वस्तु मुख्यत्वें लागतात. प्रथम मैद्याला पांच तोळे तुपाचें मोहन देऊन गरम करून थंड केलेल्या दुधांत तो भिजवावा आणि मीठ व खललेलें केशर नंतर त्यांत मिसळल्यावर तो चांगला तिंबून तयार करावा. त्या गोळ्याच्या नंतर चाळीस बारीक गोळ्या करून त्यांच्या लाटून पुऱ्या कराव्या आणि त्या कढईतल्या तुपांत तळून काढाव्या म्हणजे खस्ती पुऱ्या बनतात.

**मखाना पुरी—**

या पुरीला अच्छेर मखाना, पंधरा तोळे तूप व दहा तोळे पाणी अशा तीनच वस्तु लागतात. मखान बारीक कुटून त्याचें पीठ करावें आणि तें

चाळून घेऊन पाण्यांत घट्ट भिजवून तिंबावें. नंतर त्याच्या वीस पुऱ्या लाटून तयार कराव्या व त्या तुपांत तळून काढाव्या.

**खेमा पुरी—**

या पुरीला—एक शेर मैदा, एक शेर मांसाचा खेमा, एक शेर तूप, एक मासा दालचिनीपूड, एक मासा लवंगपूड, एक मासा वेलदोडेपूड, दीड मासा मिरपूड, दीड मासा मिरच्यांचें दळ, पांच तोळे कांद्यांचा कीस, एक तोळा आलें चेंचलेलें, एक तोळा धने, सवा तोळा लसणीच्या सोललेल्या कांड्या, दहा तोळे दहीं, सवा तोळा मीठ, तीन लिंबें, दहा तोळे पनीर, दीड मासा केशर, आणि एक शेर दूध—अशा अठरा वस्तु या प्रमाणांत लागतात. प्रथम दहा तोळे तुपांत कांद्याचा कीस अथवा चकत्या तळून ठेवल्यावर दालचिनीपासून निम्या मिठापर्यंतचा मसाला पाट्यावर वांटून तुपांत तळून ठेवावा आणि मग आलें वांटून तें दह्यासह खेम्यांत मिसळावें. नंतर तुपांत हा खेमा खूप परतावा व पाणी ओतून चांगला शिजूं द्यावा. खेमा शिजून त्यांतलें पाणी आटल्यावर त्यांत तळून ठेवलेला कांदा, खललेलें केशर, पनीर व लिंबांचा रस हे पदार्थ मिळवावेत म्हणजे तें पुरण तयार होतें. त्यानंतर मैद्यांत दहा तोळे तूप टाकून शिल्लक मीठ व दूध या दोन वस्तु मिळवाव्या आणि तो भिजवून खूप तिंबून तयार करावा. त्यानंतर त्या गोळ्याच्या एक रुपयाभर अशा वाटोळ्या गोळ्या तोडून तयार केल्यावर त्या लाटून त्यांच्या पुऱ्या बनवाव्या. नंतर त्या दोन पुऱ्यांच्या पोटांत वरील खेम्याचें पुरण बेतशीर घालून त्यांची तोंडें मिटवावींत व त्या पुरण भरलेल्या पुऱ्या पुन्हां हलक्या हातानें लाटून तयार कराव्या. त्यानंतर बाकीचें तूप कढईंत ओतून तें तापल्यावर त्यांत त्या पुऱ्या तळून काढाव्या. कोणी कोणी या खेम्याच्या पुरणांत मेथीच्या भाजीचा पालाहि मिसळतात.

**हरबरी पुरी—**

या पुरीला खासगी बिरई पुरी असेंहि नांव आहे. एक शेर मैदा, एक शेर हरबऱ्याची डाळ, पंचावन तोळे तूप, एक मासा दालचिनीपूड, एक

मासा लवंगपूड, एक मासा वेलदोडेपूड, तीन मासे मिरपूड, तीन मासे मिरचीदळ, दीड मासा केशर, एक तोळा आलें, सवा तोळा मीठ, अद्पाव दहीं आणि एक शेर दूध—याप्रमाणें या पुऱ्या करण्यास तेरा द्रव्यें लागतात. प्रथम दालचिनी, लवंगा, वेलदोडे, मिऱ्यें, मिरच्या व आलें हीं द्रव्यें एकत्र चांगलीं वांटून त्यांत खलठेलें केशर मिसळून तें मिश्रण ठेवून द्यावें. त्यानंतर हरबऱ्याची डाळ अडीच शेर पाण्यांत शिजवून ती आठ तोळे तुपांत परतावी. डाळ परततांना तींत दहीं व मीठ यांचें मिश्रण टाकावें. दहीं सुकून डाळ कोरडी व नरम झाल्यावर तिच्यांत वरील मसाला टाकावा. मैद्यांत नंतर दूध अथवा दुधाऐवजीं पाणी टाकून तो खूप मळावा. दूध अथवा पाणी मैद्यांत घालण्याच्या आधीं दहा तोळे तूप मिसळलेलें असावें. नंतर तिंबून तयार केलेल्या मैद्याचे आठ गोळे तोडून तयार करावेत व त्यांच्या खोलगट वाट्या बनवून त्यांत वरील डाळीचें पुरण बेताचें भरावें आणि त्यांच्या हलक्या हाताच्या लाटण्यानें पुऱ्या लाटाव्या. नंतर त्या पुऱ्या तुपांत तळून लालसर रंगावर आल्यावर काढून घ्याव्या.

**गोड बिरई पुरी—**

ही पुरी जरी वरील प्रमाणेंच हुबेहुब करायची असते तरी त्यांत जो फरक असतो तो असा कीं, शिजवलेली डाळ वाटतांना तींत दह्या ऐवजीं अच्छेर साखरेचें सरबत टाकायचें असतें व कोणच्याहि तऱ्हेचा मसाला न टाकतां त्याच्या ऐवजीं फक्त चार साडेचार मासे मीठ व तीन मासे मिरपूड या दोन वस्तु टाकून डाळ वांटायची असते. हेंच पुरण पुरींत भरून ती तळून काढलीं कीं गोड बिरई पुरी बनते.

**पिस्ता पुरी—**

नव्वद तोळे मैदा, ऐंशी तोळे तूप, पांच तोळे पिस्ते, दहा तोळे सोललेलें बदाम बी, एक मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलचीदाणे, अर्धा तोळा आल्याचा रस, आणि दहा तोळे खडीसाखर. येणेंप्रमाणें ही पुरी करण्यास या प्रमाणांत नऊ जिनसा

लागतात. अद्‌पाव मैद्यांत प्रथम सहा मासे तूप टाकून तो पाण्यांत चांगला मळावा व त्याची चपाती करून ती दोन तोळे तुपांत तळावीं. नंतर ती कुसकुरून खडीसाखरेंत मिसळल्यावर त्यांत दालचिनी, लवंगा, वेलची, आल्याचा रस, पिस्ते व बदाम बी हीं द्रव्यें ठेंचून मिसळावींत म्हणजे पुरण तयार होतें. नंतर मैद्यांत सवा तीन तोळे तुपाचें मोहन टाकून तो पाण्यांत चांगला मळून तिंबून त्याचा लगदा तयार झाल्यावर त्याचे चवेचाळीस गोळे तयार करावेत व त्यांतल्या दोन गोळ्यांच्या पोटांत वरील पुरण बेतशीर भरून त्यांच्या पुऱ्या लाटाव्या. नंतर त्या पुऱ्या कढईतल्या तुपांत तळून काढून उपयोगांत आणाव्या.

**खिसमिशी मिठी पुरी—**

एक शेर अद्‌पाव मैदा, एक शेर तूप, पांच तोळे पिस्ते, पांच तोळे सोलीव बदाम बी, पांच तोळे चारोळ्या, पांच तोळे खोबरें कीस, पांच तोळे खारिक गीर, पंधरा तोळे खडीसाखर, एक तोळा आल्याचा रस, एक मासा वेलची दाणे, एक मासा लवंगा, एक मासा दालचिनी व अर्धा तोळा मीठ—अशा तेरा वस्तु वरील प्रमाणांत या पुऱ्या करायला लागतात. प्रथम पिस्ते, बदाम व चारोळ्या साफ करून त्यांचे तुकडे करावे आणि त्यांत खारकांचा मगज तुकडे करून मिसळल्यावर त्या सर्वांत मग खोबऱ्याचा कीस घालून तें मिश्रण ठेवून द्यावें. नंतर दहा तोळे मैद्यांत अडीच तोळे तूप टाकून तो पाण्यांत मळावा व त्याचे पांच तुकडे करावे. नंतर ते तुकडे पांच तोळे तुपांत लाल होईपर्यंत तळून काटावेत आणि नंतर ते कुसकुरून त्यांत वरील मेव्याचें पहिलें मिश्रण मिसळावें. आलें ठेंचून त्याचा रस काढावा आणि खडीसाखर फोडून तीचे तुकडे व तो रस हीं वरील मिश्रणांत मिसळून द्यावींत. त्यानंतर दालचिनी, लवंगा व वेलदोडे या गरम मसाल्याची भुकटी करून तो वरील मिश्रणांत मिसळावा. नंतर परातींत मैदा घेऊन त्यांत पांच तोळे तूप मोहन म्हणून मिळविल्यावर अर्धा तोळा मीठ मिळवावें व तें मिश्रण एक शेर पाणी घालून चांगलें मळून तिंबावें. नंतर त्या तिंबलेल्या गोळ्याचे अडीच तोळ्यांचा

एक असे गोळे करून ते जरा खोलगट करावे आणि त्यांत वरील पुरणांतलें बेतसर पुरण भरून ते लाटावे. या पुरणाला बाकर असें ह्मणतात. अशा रीतीनें सर्व पुऱ्या हलक्या हातानें लाटून तयार झाल्यावर त्या कढईंतल्या तापलेल्या तुपांत लाल रंग येईतों तळून काढाव्या व उपयोगांत आणाव्या.

**बेसनी नमकीन तुकडे—**

पंचेचाळीस तोळे तूप, अडीच शेर दूध, एक शेर बेसन पीठ, अर्धा तोळा धने, एक तोळा मीठ, अर्धा तोळा मिरे, दीड मासा दालचिनी, दीड मासा लवंगा, दीड मासा वेलची दाणे, तीन मासे बडीशेप, दहा तोळे कांदे व एक तोळा लसणीच्या कांड्या. येणेंप्रमाणें हे तुकडे करण्यास बारा पदार्थ लागतात. प्रथम धने, मीठ, बडीशेप, कांदे व लसूण या सर्व वस्तु पाट्यावर वांटाव्या. नंतर दालचिनी, वेलदोडे, लवंगा व मिऱ्यें या गरम मसाल्याच्या जिनसा वांटून तयार कराव्या. त्यानंतर बेसन पीठ एका परातींत घेऊन त्यांत पहिला ओला मसाला, दुसरा गरम मसाला व तूप हीं टाकून तें सर्व मिश्रण पाण्यांत भिजवून मळावें. त्या सर्वांची मग एक रोटी थापून ती निखाऱ्यांवर भाजून काढावी. रोटी भाजली गेल्यावर तिचे दोन बोटा एवढाले तुकडे करावेत. नंतर दूध तापत ठेवून तें तापून निम्में आटवावें. नंतर एका भांड्यांत तूप टाकून त्यांत वरील रोटीचे केलेले तुकडे तळावे व ते आटवलेल्या दुधांत टाकावेत. हेच तुकडे गोडे करावयाचे असल्यास मसाल्याच्या ऐवजीं साखर दुधांत टाकावी.

**मावेदार तुकडे—**

एक मोठा पाव, तूप तीस तोळे, साखर एक शेर, दूध सहा शेर, मावा वीस तोळे, बदाम बी सोललेलें पांच तोळे, पिस्ते पांच तोळे, केवडा पाणी दोन तोळे, खडी साखर सात तोळे आणि वेलदोडे दोन तोळे, या प्रमाणें या प्रमाणांत हे दहा जिन्नस घेऊन प्रथम पावाचे सारख्या आकाराचे तुकडे करावेत व ते एका भांड्यांत वीस तोळे तूप टाकून त्यांत

चांगले लाल होईपर्यंत परतावेत. नंतर दुधांत साखर टाकून तें निम्में आटेपर्यंत कढवावें. नंतर एका कढईंत दहा तोळे तूप टाकून तें चांगलें कडकडीत तापलें म्हणजे त्यांत मावा टाकून तो चांगला परतावा. नंतर वरील पावाचे तुकडे, दूध व मावा हे तिन्ही पदार्थ एका भांड्यांत टाकून तें भांडें चुलीवर चढवावें. त्यांत पिस्ते व बदाम बी या दोन वस्तु चिरून टाकाव्या व दूध घट्ट होऊं द्यावें. दूध आटून चांगलें घट्ट झालें म्हणजे त्यांत वेलदोडेपूड, फोडलेली बारीख खडीसाखर व केवडा पाणी या तीन वस्तु तें खालीं उतरून त्यांत टाकाव्या.

## बाकरखानी तुकडे—

बाकरखानी भाकरीचे तुकडे अच्छेर, तूप दहा तोळे, मावा दहा तोळे, दूध तीन शेर, पिठी साखर अच्छेर अदपाव, बदाम बी अडीच तोळे, पिस्ते अडीच तोळे, बेदाणा अडीच तोळे, केशर अर्धा मासा, गुलाब पाणी दीड तोळा, वेलदोडे तीन मासे आणि खडी साखर पांच तोळे—या प्रमाणांत हे बारा पदार्थ घेऊन प्रथम एका स्वच्छ भांड्यांत दूध तापत ठेवावें. दूध निम्में आटल्यावर उतरून ठेवावें. मागें बाकरखानी करण्याची रीति दिली आहे त्याप्रमाणें करून त्याचे दोन इंच लांब व एक इंच जाड असे तुकडे करून ते पांच तोळे तुपांत परतून काढावेत. त्यानंतर एका भांड्यांत पांच तोळे तूप टाकून त्यांत मावा परतून काढावा. नंतर वरील तिन्ही वस्तु एकत्र करून त्यांत पिठी साखर घालावी व तें मिश्रण शिजण्यास चुलीवर ठेवावें. तुकडे चांगले शिजले गेले म्हणजे त्यांत गुलाबपाण्यांत खललेलें केशर टाकावें. नंतर मिश्रणांत बदाम बीचे तुकडे, पिस्ते आणि बेदाणा या तीन वस्तु टाकून तें मिश्रण ढवळावें आणि उतरावें.

## कुलचे शिरीन—

एक शेर दुधांत दीड पावशेर साखर टाकून पाक तयार करावा व उतरून ठेवावा. नंतर दोन शेर मैद्यांत वरील पाक व पावशेर तूप अशा दोन जिनसा टाकून मैदा चांगला मळावा व त्यांत दोन अंड्यांतील फक्त

पांढरें तेवढेंच उत्तम तऱ्हेनें मिसळावें आणि नंतर तिंबून तयार झालेल्या लगद्याचे पेढ्याच्या आकाराचे तुकडे तोडून तयार करावेत. ते तुकडे नंतर तनुरांत शेकून काढावेत. ते भाजून चांगले लाल रंगावर आले म्हणजे उपयोगांत आणावेत.

**मांसाणा रस्सा—**

सव्वा शेर सागोती, दीड तोळा हळद, सवा दोन तोळे वाळलेल्या मिरच्यांचा कूट, साडे चार तोळे लसणीच्या कांड्या, सवा दोन तोळे कांद्याचा रस, पंचवीस तोळे हाडें, साडे चार तोळे धने, एक तोळा मिरें, सवा नऊ तोळे खोबरें, साडे चार तोळे आल्याचा रस, साडे सदतीस तोळे घट्ट चक्का दहीं, सवा सहा तोळे मीठ, तीन मासे दालचिनी, दोन मासे जिरें, दोन कढिलिंबाच्या डहाळ्या, एक तोळा कांदे, दोन मासे शहाजिरें, सवा दोन तोळे खसखस, सवा दोन तोळे फुटाणे, सवा नऊ तोळे तूप, सवा दोन तोळे कांदे, सवा नऊ तोळे चिंच, साडे चार तोळे तूप, दोन मासे लवंगा, चार मासे वेलदोड्याची पूड, आणि सवा तीन तोळे कोथिंबीर, अशा एकंदर सव्वीस प्रकारच्या जिनसा हा मांसाचा रस्सा करण्यास लागतात. प्रथम हाडें व सागोती धुऊन एका भांड्यांत ठेवून द्यावींत. नंतर हळद, भाजलेले धने, तुपांत तळलेल्या मिरच्यांचें कूट, मिरें, तुपांत तळलेलें खोबरें व सोलीव लसूण इतक्या जिनसा चांगल्या वांटून वरील सागोतीच्या भांड्यांत टाकाव्या. मग त्या भांड्यांत आल्याचा रस, कांद्याचा रस, घट्ट दहीं आणि मीठ हे चार पदार्थ मिसळून टाकावेत व तें भांडें चुलीवर चढवावें. लगेच सवा नऊ तोळे तूप, दालचिनी, चिरलेले कांदे, जिरें व कढिलिंबाच्या दोन डहाळ्या यांची फोडणी तयार करून तींत सागोतीचें पातेलें ओतावें व पळीनें ढवळावें. त्यावर नंतर पालथें झांकण ठेवून त्यांत सात शेर पंधरा तोळे पाणी घालावें व त्यावर दुसरें झांकण ठेवावें. सागोतीला चार वाफा आल्यावर तींत वरील पाणी ओतावें. खालीं जाळ भडक लावावा. सागोती शिजून पाणी सुमारें तीन शेर उरलें

म्हणजे त्यांत चिंचेचा कल्क टाकावा आणि एक कढ येतांच पातेलें चुलीवरून उतरावें. नंतर दुसरें एक भांडें चुलीवर ठेवून त्यांत साडेचार तोळे तूप टाकावें. तूप तापतांच त्यांत बारीक चिरलेले एक तोळा कांदे टाकून ते तांबडसर झाल्यावर त्यांत लवंगा, जिरें व कढिलिंबाच्या दोन डहाळ्या इतके पदार्थ टाकावेत. फोडणी तयार होतांच त्यांत वरील पातेल्यांतील रस्सा ओतावा आणि वाफ जाऊं नये म्हणून त्यावर झांकण ठेवावें. थोडक्या वेळानें झांकण काढून रस्यांत भाजलेली खसखस, भाजलेले फुटाणे व वेलची दाणे यांची पूड करून टाकावी व पळीनें सर्व रस्सा ढवळावा. रस्सा आटून सुमारें तीन शेर राहतांच त्यांत चिरलेली कोथिंबीर घालून पळीनें ढवळून चुलीवरून पातेलें उतरावें.

**मांस गोळ्यांचा रस्सा—**

अच्छेर छटाक खुप्ता केलेलें मांस, दोन मासे जिरें, सहा मासे हळद, दीड तोळा फुटाणे, दोन मासे बडीशेप, सहा लवंगा, चार मासे सोलीव लसूण, आठ मासे मीठ, चार मासे कांदे, एक कढिलिंबाची डहाळी, सहा मासे सुक्या मिरच्या, आठ मासे धने, दीड तोळा खसखस, दोन मासे दालचिनी, तीन मासे वेलची दाणे, सवा सहा तोळे दहीं, दीड तोळा चिंच, तीन तोळे तूप, एक मासा जिरें आणि आठ मासे कोथिंबीर—इतक्या वीस जिनसा घेऊन त्यांतील प्रथम साडे सदतीस तोळे खुप्ता केलेलें मांस घ्यावें. नंतर सुक्या मिरच्या, मिरें, धने व हळद अशा चार वस्तु घेऊन बारीक वांटून ठेवल्यावर—खसखस, फुटाणे, दालचिनी, बडीशेप, वेलची दाणे, सहा लवंगा, मीठ व सोलीव लसूण या जिनसा भाजून त्यांची भुकटी करावी. वरील मांसांत वांटलेल्या मसाल्याच्या तृतीयांश मसाला मिसळून पंचवीस तोळे पाणी घालावें व भांडें चुलीवर चढवावें. पाणी आटल्यावर भांडें खालीं उतरावें व त्यांतलें मांस पाट्यावर अर्धवट वांटावें. नंतर त्यांत बाकीचें अपक्व मांस मिसळून तें सर्व पुन्हां वांटावें. नंतर त्यांत वरील भुकटींतली अर्धी भुकटी मिसळून त्याचे आंवळ्या एवढाले गोळे करावे. नंतर एका पातेल्यांत कोथिंबीरी-

च्या अथवा मेथीच्या काड्या पसरून त्यांत सवासहा तोळे पाणी व तितकेंच दहीं एकत्र करून ओतावें. काड्यांवर मांसगोळे ठेवून शिजूं द्यावेत. गोळे शिजून पाणी आटल्यावर भांडें उतरावें. नंतर एका पातेल्यांत पाऊण शेर अडीच तोळे पाणी ओतून त्यांत बाकीचा मसाला, चिंचेचा कोळ आणि आठ मासे मीठ या वस्तु मिळवून ठेवाव्या. त्यानंतर चुलीवर एक भांडें चढवून त्यांत तीन तोळे तूप घालावें व तें तापतांच त्यांत चार मासे चिरलेले कांदे, एक मासा जिरें व कढीलिंबाची एक डहाळी टाकावी. कांदा लाल होतांच त्या भांड्यांत वरील मांसाचे गोळे घालावे. गोळे किंचित लाल होतांच त्यांत वरील मसालामिश्रित पाणी ओतून खालीं चांगळा जाळ करावा. भांड्यांतील पाणी साडे सदतीस तोळे उरतांच भांडें उतरावें. नंतर दुसरें भांडें चुलीवर चढवून त्यांत वरीलप्रमाणें पुन्हां फोडणी करावी आणि तींत रस्सा ओतून बाकीची भुकटी व कोथिंबीर टाकावी आणि पळीनें ढवळून पातेलें उतरावें.

**माशांचा रस्सा--**

अच्छेरं छटाक सिद्ध केलेले मरळ जातीचे मासे, आठ मासे चिंच, आठ मासे कांदे, चार मासे मिरें, तीन तोळे तूप, एक कढिलिंबाची डहाळी, चार मासे हळद, चार मासे मीठ, दोन मासे जिरें, आठ मासे सुक्या मिरच्या, आठ मासे धने, तीन तोळे कांदे व नऊ मासे कोथिंबीर. इतक्या चौदा जिनसा घेतल्यावर मासे धुऊन स्वच्छ करावेत. ते नंतर एक बोट रुंदीनें आडवे चिरून त्यांच्या पोटांतील घाण काढून टाकावी. नंतर चार मासे हळद, चार मासे आठ मासे चिंच, दोन मासे जिरें आणि आठ मासे कांदे हे पांच जिन्नस बारीक वांटून वरील माशांना चोपडावेत. दहा मिनिटांनंतर ते दोनदां धुऊन काढावेत. नंतर चुलीवर एक भांडें ठेवून त्यांत तीन तोळे तूप टाकावें. तें तापल्यावर त्यांत सुक्या मिरच्या, मिरें, धने, चिरलेले तीन तोळे कांदे व कढिलिंबाची एक डहाळी, अशा वस्तु टाकून फोडणी तयार होतांच तींत वरील मासे घालून चाटूनें चार वेळां हालवून त्यांत बेताचें पाणी ओतावें व चुलींत जाळ चांगला

करावा. मासे शिजून पाऊण शेर रस्सा उरला म्हणजे भांडें खालीं उतरावें व दुसरें चढवावें आणि त्यांत वरील प्रमाणेंच पुन्हां फोडणी तयार करून तींत रस्सा ओतावा. नंतर चिरलेली कोथिंबीर त्यांत टाकून तो चाटूनें ढवळून उतरावा.

**सोल्यांचा रस्सा—**

सोले पंचवीस तोळे, कांदे साडे चार तोळे, जिरें दोन मासे, फुटाणे चार मासे, चिंच दोन तोळे, खोबरें एक तोळा, सुक्या मिरच्या चार मासे, खसखस चार मासे, धने दोन मासे, मीठ दहा मासे, तूप तीन तोळे, जिरें एक मासा, कांदे एक तोळा, कढीलिंबाची डहाळी एक आणि कोथिंबीर आठ मासे. इतक्या चौदा जिनसा घेऊन त्यांतले सोले प्रथम घ्यावे व ते स्वच्छ धुऊन त्यांचे बारीक तुकडे केल्यावर त्यांना एका भांड्यांतल्या सवा शेर पाण्यांत घालून तें भांडें चुलीवर चढवावें. त्यावर झांकण ठेवावें. झांकणांत पाणी घालावें. सोले किंचित शिजतांच झांकणांतलें पाणी त्यांत ओतावें. नंतर खोबरें, सुक्या मिरच्या, कांदे व मिरे, या चार जिनसा तुपांत खुसखुशीत भाजून बारीक वांटाव्या आणि सोल्यांत मिसळाव्या. त्यानंतर खसखस, फुटाणे व धने हे जिन्नस भाजल्यावर वांटून त्यांत टाकावे. त्यानंतर चिंच साडेबारा तोळे पाण्यांत कुसकुरून तें पाणी व दहा मासे मीठ हे दोन पदार्थ सदरील सोल्यांत टाकावे आणि चुलींत जाळ चांगला करून सोले चांगले शिजूं द्यावे. सोले शिजून रस्सा अच्छेर अदपाव आटून उरल्यावर उतरावा. नंतर तीन तोळे तूप भांड्यांत टाकून तें तापतांच त्यांत एक तोळा चिरलेले कांदे, एक मासा जिरें व एक कढीलिंबाची डहाळी टाकून फोडणी करावी. फोडणी तयार होतांच वरील रस्सा तींत ओतावा आणि चिरलेली कोथिंबीर टाकून ढवळल्यावर उतरून वाढावा.

**कोडवा करवडचा रस्सा—**

म्हणजे खाऱ्या माशाचा रस्सा. हा तयार करण्यास डोकीं कांपलेले खारे मासे पंचवीस तोळे, धने आठ मासे, खोबरें तीन तोळे, कांदे आठ

मासे, चिंच तीन तोळे, तूप दीड तोळा, सुक्या मिरच्या आठ मासे, मिरें चार मासे, कांदे एक तोळा, हळकुंडें चार मासे, मीठ आठ मासे, मेथ्या एक मासा, कांदे आठ मासे, कढीलिंबाची एक डहाळी, जिरें एक मासा, आणि कोथिंबीर आठ मासे असे अठरा पदार्थ लागतात. कोडवा करवड या जातीच्या खाऱ्या माशांचीं डोकीं कांपून टाकून बाकीचे भाग घ्यावे व ते पाण्यानें स्वच्छ धुऊन ठेवावेत. नंतर सुक्या मिरच्या, मिरे, धने, एक तोळा कांदा, तीन तोळे खोबरें व चार मासे हळकुंडें हे पदार्थ तुपांत तळून त्यांना बारीक वांटावेत व त्यांचा गोळा करून ठेवावा. नंतर आठ मासे कांदे व दोन मासे जिरें वांटून त्यांची गोळी पाऊण शेर पाण्यांत कुसकरलेल्या चिंचेंत मिसळावी आणि त्यांतच वरील पदार्थांचा वाटून ठेवलेला गोळा आणि आठ मासे मीठ हीं दोन्ही मिसळावींत. नंतर चुलीवर भांडें ठेवून त्यांत दीड तोळा तूप घालावें. तें तापलें ह्मणजे त्यांत मेथ्या, चिरलेले कांदे, जिरें व कढिलिंबाची डहाळी टाकावी. फोडणी तयार होतांच तींत खारे मासे टाकावेत व चाटूनें चारदां परतून त्यांत मसाल्याचें पाणी ओतावें. चुलींत जाळ चांगला करावा. करवड शिजून पाणी सुमारें अच्छेर अद्पाव राहिलें ह्मणजे उतरावें व दुसरें भांडें चुलीवर चढवून त्यांत वरील प्रमाणेंच नवी फोडणी तयार करावी. त्या फोडणींत चुलीवरील उतरून ठेवलेला रस्सा ओतून त्यांत चिरलेली कोथिंबीर टाकावी व ढवळून रस्सा उतरावा.

## तिर्के शोरा रस्सा--

ज्याची शेंपटी चापकासारखी असते त्या जातीचे वाळलेले खारे मासे आणून त्यांचा रस्सा वरील कृतीनेंच जरी करण्यांत येतो, तरी पहिल्या फोडणींत तीन तोळे सोलीव लसूण टाकण्यांत येते. मोठे झिंगे, कच्चाकरवड व तेली या तीन जातींचे मासे भाजून सोलल्यावर त्यांतून पंचवीस तोळे घ्यावेत व त्यांचा रस्सा वरील प्रमाणेंच करावा. मात्र तो करतांना साडेचार तोळे चिंच आणि चार मासे मीठ ही त्यांत मिळवावींत.

वरील तीन जातींच्या सुक्या माशांशिवाय जे मासे असतात ते न

भाजतां, सदरील कोडवा करवडाप्रमाणें स्वच्छ धुऊन त्यांचा रस्सा करावा.

**पडवळी मांस रस्सा—**

पंचवीस तोळे खुला केलेलें मांस, चार मासे धने, चार मासे खसखस, चार मासे फुटाणे, आठ मासे लसूण, पांच लवंगा एक मासा बडिशेप, एक कढिलिंबाची डहाळी, चार मासे खोबरें, दोन मासे हळद, दीड तोळा कांदे, दोन मासे वेलची दाणे, एक मासा दालचिनी, आठ मासे कोथिंबीर, अच्छेर कोंवळीं पडवळें, अच्छेर छटाक सागोती, साडेबारा तोळे कांदे, दोन मासे बडिशेप, दोन मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे खसखस, दोन मासे खोबरें, साडेबारा तोळे तूप, दोन मासे लसूण, दीडशेर छटाक हाडें, दोन मासे दालचिनी, चार मासे मीठ, दोन मासे धने, दोन मासे फुटाणे, दीड तोळा चिंच, तीन तोळे कांदे आणि आठ तोळे हरबऱ्याचें पीठ—अशा प्रकारें वरील प्रमाणांत हा पडवळी मांसरस्सा करण्यास बत्तीस प्रकारच्या वस्तु लागतात. प्रथम सागोतीचा खुला केल्यावर, मिरच्या, धनें, खोबरें, खसखस, हळद व फुटाणे हे जिन्नस तुपांत भाजून बारीक वांटून ठेवावेत. नंतर कांदे, लसूण, वेलदोडे, लवंगा, दालचिनी, बाडिशेप, कोथिंबीर व कढिलिंबाची डहाळी इतके पदार्थ वांटून ते आणि वरील मसाला हीं दोन्ही सागोतींत मिळवावींत व तें सर्व मग बारीक वांटावें. त्यानंतर पडवळें घेऊन त्यांचें सहा बोटें लांबीचे तुकडे करून त्यांतील बियांसकट गीर काढून टाकावा. त्या पोंकळ पडवळाच्या तुकड्यांत नंतर वरील सागोती भरावी. सागोती व हाडें स्वच्छ धुऊन एका भांड्यांत घालून त्यांत चिरलेले कांदे, दालचिनी व बडिशेप या तीन वस्तु टाकल्यावर सवाशें तोळे पाणी त्यांत ओतावें. तें भांडें नंतर चुलीवर चढवून खालीं जाळ चांगला लावावा. सागोती शिजून निम्में पाणी उरल्यावर भांडें उतरावें व त्यांत मीठ टाकावें. सुक्या मिरच्या, धने, खसखस, फुटाणें व खोबरें या जिनसा तुपांत भाजून त्यांचा वांटून गोळा सागोतींत मिळवावा. नंतर त्या सागोतींत मांस भरलेलीं पडवळें आणि चिंचेचा कल्क घालून भांडें चुलीवर चढवावें. पडवळें शिजतांच भांडें

उतरावें. त्यानंतर दुसरें भांडें चुलीवर चढवून त्यांत बारा तोळे तूप घालावें. तें तापतांच त्यांत तीन तोळे चिरलेले कांदे व दोन मासे सोलून ठेंचलेली लसूण टाकून त्या दोन्ही वस्तु तांबूस होतांच त्यांत आठ तोळे हरबऱ्याचें पीठ घालून तें चाटूनें परतावें. त्या पिठांत मग पडवळाचा रस्सा ओतावा व तो चाटूनें हालवावा. रस्सा जरासा घट्ट होतांच भांडें खालीं उतरावें.

**उक्कड रस्सा—**

पंचवीस तोळे मांस, सवा सहा तोळे कांदे, तीन तोळे खोबरें, तीन तोळे आल्याचा रस, पंचवीस तोळे उराड्याचीं हाडें, आठ मासे धने, चार मासे हळद, सहा मासे मीठ, दीड तोळा तूप, एक मासा जिरें, सवा सहा तोळे दहीं, आठ मासे चिरलेले कांदे, एक मासा जिरें, एक कढिलिंबाची डहाळी, आठ मासे चिरलेले कांदे, एक कढिलिंबाची डहाळी, दीड तोळा तूप चार मासे दालचिनी, पांच लवंगा आणि आठ मासे कोथिंबीर—अशा प्रमाणांत या वीस जिनसा घेऊन त्यांतलीं मांस व हाडें प्रथम घेऊन तीं धुऊन साफ केल्यावर एका भांड्यांत टाकावींत. नंतर सवा सहा तोळे कांदे फुपाट्यांत भाजून काढून त्यांत आठ मासे भाजलेले धने व तीन तोळे भाजलेलें खोबरें असे दोन पदार्थ टाकावेत व त्या तिहींना एकत्र वांटून त्यांची चटणी वरील मांसांत टाकावी. नंतर हळद, आल्याचा रस व मीठ हे तीन पदार्थ वरील मांसांत टाकून तें मिश्रण हाडांसकट नीट कालवून ठेवून द्यावें. नंतर एका भांड्यांत तूप घालून तें चुलीवर ठेवावें. तूप तापतांच त्यांत चिरलेले आठ मासे कांदे, एक मासा जिरें व कढिलिंबाची एक डहाळी यांची फोडणी तयार होतांच तींत वरील मांस ओतावें आणि त्यांत दहीं टाकून त्यावर झांकण ठेवावें. झांकणांत दोन शेर पाणी घालावें व त्यावर झांकण ठेवावें. मांसांतलें पाणी आटतांच त्यांत वरील झांकणांतलें पाणी थोडें थोडें टाकीत जावें. सागोती चांगली शिजून त्यांतील पाणी सुमारें अच्छेर उरल्यावर भांडें खालीं उतरावें. नंतर एक भांडें चुलीवर चढवून त्यांत दीड तोळा तूप टाकावें. तूप

तापतांच त्यांत आठ मासे चिरलेले कांदे, चार मासे दालचिनी, एक मासा जिरें, पांच लवंगा आणि कढिलिंबाची एक डहाळी असे जिन्नस घालून त्यांची फोडणी तयार झाल्यावर तींत वरील मांस ओतावें आणि त्यांत चिरलेली कोथिंरीर टाकून तें ढवळावें व खालीं उतरून उपयोगांत आणावें.

**लोण-मांसाचा रस्सा—**

पंचवीस तोळे सागोती अगदीं बारीक चिरून ती धुवावी व नंतर एका भांड्यांत घालावी. आल्याचा रस चार मासे, कांद्याचा रस तीन तोळे, लसुण चार मासे, मीठ चार मासे, व वांटलेलें जिरें एक मासा, हे पदार्थ वरील सागोतींत घातल्यावर—चार मासे सुक्या मिरच्या, चार मासे धने, चार मासे खोबरें, चार मासे खसखस, चार मासे फुटाणे व दोन मासे हळकुंडें—हे पदार्थ तुपांत भाजून बारीक वांटावे आणि त्यांची चटणी वरील सागोतींत मिसळावी. त्यानंतर चुलीवर एक भांडें ठेवून त्यांत सवा सहा तोळे तूप टाकावें. तें तापतांच त्यांत दोन मासे दालचिनी टाकावी. ती लाल होतांच तिच्या जोडीला चार मासे चिरलेले कांदे, पांच लवंगा व एक मासा जिरें घालून फोडणी तयार होतांच तींत वरील सागोतीचें मिश्रण ओतावें आणि त्यावर झांकण ठेवून त्यांत सवा शेर पाणी ओतावें. सागोतीला दोनदां वाफ आल्यावर तींत झांकणांतलें पाणी ओतून चुलींत चांगला जाळ करावा. पाणी आटून सुमारें पावशेर राहिलें म्हणजे त्यांत दीड तोळा चिंचेचा कल्क मिळवून त्याला दोन कढ येऊं द्यावेत. दोन कढ आल्यावर भांडें उतरून दुसरें भांडें चुलीवर चढवावें व त्यांत वरील प्रमाणें पुन्हां दुसरी फोडणी तयार करून तींत उतरून ठेविलेला रस्सा ओतावा. त्या रश्यांत एका नारळाच्या किसाचें काढून ठेवलेलें दूध ओतून तें मिश्रण चाटूनें ढवळावें. दोन कढ येतांच भांडें उतरावें.

**दालच्या—**

सवा एकतीस तोळे तुरीची डाळ व साडे पंधरा तोळे हरबऱ्याची

डाळ अशा दोन्ही डाळी तुपांत अर्धवट भाजून त्यांत बेताचें पाणी घालून त्या शिजवाव्या. नंतर त्यांत पंचवीस तोळे सागोती आणि पंचवीस तोळे उराड्याची हाडें स्वच्छ धुऊन घालावींत. सागोती चांगली शिजतांच तींत पंचवीस तोळे वांग्याच्या फोडी, शेवग्याच्या दहा शेंगांचे तुकडे, सवा सहा तोळे चिरलेले कांदे आणि दीड तोळा सोलीव लसूण—इतके पदार्थ टाकावेत. नंतर आठ मासे भाजलेल्या सुक्या मिरच्या, चार मासे मिरें, तीन मासे हळकुंडें, चार मासे भाजलेले धने व आठ मासे भाजलेलें खोबरें हे जिन्नस एकत्र बारीक वांटून त्यांचा गोळा आणि सोळा मासे मीठ हीं त्यांत टाकावींत. त्यांत नंतर बेताचें पाणी ओतून तें मिश्रण चाटूनें ढवळावें व चुलींत जाळ चांगला लावावा. फोडी व शेंगांचे तुकडे शिजल्यावर त्यांत तीन तोळे चिंचेचा कल्क मिसळावा आणि एक कढ आल्यावर भांडें उतरावें. नंतर चुलीवर दुसरें भांडें ठेवून त्यांत दीड तोळा तूप घालावें. तें तापतांच त्यांत आठ मासे चिरलेले कांदे, दोन मासे मोहऱ्या, दोन मासे जिरें, एक मासा हिंग व कढिलिंबाची एक डहाळी या वस्तु टाकून फोडणी तयार होतांच तींत वरील सांबारें ओतावें. वाफ जाऊं नये ह्मणून भांड्यावर लगेच झांकण ठेवावें. त्यानंतर दुसऱ्या एका भांड्यांत वरील प्रमाणेंच हिंगाशिवाय इतर वस्तूंची फोडणी करून तींत तें सांबारें ओतावें व त्यांत आठ मासे चिरलेली कोथिंबीर टाकून चाटूनें तें ढवळून खालीं उतरावें.

### कोरमा, कलिया, सालन व दोप्याजा—

धने, जिरें, शहाजिरें, मिरें, दालचिनी, लवंगा, वेलची वगैरे वस्तुंचा मसाला वांटून मांसाला लावतात व तें जें रसेदार बनवितात त्याला—कोरमा, कलिया, सालन व दोप्याजा अशीं नांवें आहेत. मसाल्याच्या कांहीं जिनसा कमी जास्त करून व कांहीं पदार्थांत भाज्या वगैरे मिळवून रशाचे जे अनेक प्रकार करतात ते सारे यांपैकींच होत. उसबकी व खडा मसाला हेहि रसेदार पदार्थांचेच भेद आहेत. अफगाणिस्तानाकडे उसबक जातीचे जे मुसलमान लोक आहेत, त्यांच्यांत हा पदार्थ विशेषें

करून करतात, ह्मणून त्याला उसबकी असें नांव पडलें आहे. वास्तविक ह्मटलें तर उसबकी याचा अर्थ दहींमांस असा आहे. आखा मसाला ह्मणजे मसाल्याच्या जिनसा न वांटतां, फडक्यांत बांधून अथवा सबंदच मांसांत जशाचा तसाच जो टाकतात त्याला खड्या मसाल्याची तरकारी ह्मणजे भाजी ह्मणतात. आख्या मसाल्याला हिंदींत खडा मसाला ह्मणतात. एकंदरींत काय कीं, मसाले वांटून अथवा जशाचे तसेंच सबंद टाकून जें रसेदार मांस तयार करतात त्या कृतींनाच—कोरमा, कलिया, सालन व दुप्याजा हीं नांवें दिलीं गेलीं आहेत. या रसेदार तरकारीस ह्मणजे मांसास कोणकोणचे पदार्थ लागतात ते पुढील प्रमाणें.

**कोरमा म्हणजे काय ?—**

कोरम्याला घ्यायचा मसाला जरी सर्वस्वीं कलियासारखाच असतो, तरी त्यांत हळद तेवढीच घ्यायची नसते. कारण कोरमा हा सफेत रंगावर असला पाहिजे असा नियम आहे. याशिवाय यांत इतर तरकाऱ्यांहून दुसरा फरक म्हणजे याचा रसा पातळ नसून तो मांसाच्या अंगाबरोबर असतो व त्याच्या भोंवतीं तूप वर आलेलें असतें. यांत दूध घालतात, कलियांत तें वापरीत नाहींत. त्याचप्रमाणें कलियांत जशी कोथिंबिर टाकतात तशी कोरम्यांत वापरीत नाहींत. कलियाप्रमाणें कोरम्यांत फळभाजीहि वापरीत नाहींत.

**कलिया म्हणजे काय ?—**

मांस रसेदार करण्याचा हा एक प्रकार आहे. सर्व रसेदार मांसाच्या पदार्थांचा हाच मूळ पाया होय. मराठी पाकांत जें पिंवळ्या मसाल्याचें कालवण असतें, त्याच धर्तीवर हा कलिया असतो. यांत अधिक इतकेंच असतें कीं, श्रीमंत लोक चैनी असल्यानें यांत बदाम बी, मलई, मावा वगैरे शक्तिवर्धक पदार्थ घालतात. त्यामुळें रसा दाट होऊन खायला मजेदार लागतो. मराठी अन्नांत पिंवळ्या मसाल्यांत रसा दाट होण्यास पीठ लावतात व तें कालवण तेलांत करण्यांत येतें. पण यांत श्रीमंत अथवा मध्यम प्रतीचेहि लोक तूपच वापरतात.

कलिया करण्यास कोणकोणचे पदार्थ लागतात व एक शेर मांस असल्यास ते कोणच्या प्रमाणांत घेतले जातात तें पुढील प्रमाणें—

**गरम मसाला—**

धने एक तोळा, जिरें व शहाजिरें एकेक मासा, दालचिनी दोन मासे, लवंगा, वेलची व बडीशेप तीन तीन मासे, हळद दळलेली सहा मासे, जायफळ व जायपत्री दोन दोन मासे.

**ओला मसाला—**

कांदे दहा तोळे. लसूण व आलें प्रत्येकीं अडीच तोळे. सुकी मिरची एक तोळा. अर्धें लिंबू व अडीच तोळे कोथिंबीर.

**इतर पदार्थ—**

तूप दहा तोळे. दहीं दहा तोळे. मलई दोन तोळे. मावा दोन तोळे. मीठ दीड तोळा. बदाम बी दोन तोळे. फळभाजी वीस तोळे. मांसाची आंखणी वीस तोळे. गरम पाणी दोन शेर. आंखणी न टाकल्यास गरम पाणी अडीच शेर.

**सुवासिक पदार्थ—**

केशर एक मासा व केवडा पाणी अडीच तोळे. वरील पदार्थांपैकीं—मावा, फळभाजी व आंखणी हे पदार्थ कोणी वापरतात व कोणी वापरीत नाहींत. कलियांत दूध टाकण्याचा जरी रिवाज नाहीं, तरी टाकलेलेंच बरें असे तज्ञांचें मत असून, तें एक शेर मांसाच्या कलियांत अदपाव म्हणजे दहा तोळे बेलाशक वापरावें असें त्यांचें सांगणें आहे.

कलिया करतांना आरंभीं मांस रवेदार कांपून घ्यावें व तें धुऊन कोरडें करावें. त्यानंतर मांसाच्या अंगीं वाईट वास असल्यास तो घालवण्याकरतां—मीठ, लसूण व हळद या वस्तु मागें सांगितलेल्या प्रमाणांतल्या निम्म्या घेऊन मांसाला त्यांचें मिश्रण खसखसून चोळावें व तासभर मांस तसेंच ठेवून द्यावें. असें केल्यानें मांसाला जर वास येत असेल

-तर तो नाहींसा होतो व या वस्तु मांसांत चांगल्या मुरल्या जाऊन तें लवकर शिजण्यासारखें बनतें.

इतकें झाल्यावर निम्मा कांदा घेऊन त्याच्या पातळ गोल चकत्या कांपाव्या व त्या तुपांत तळून काढाव्या ह्मणजे तुपाला कांद्याचा वास लागून कांद्याचें तूप तयार होतें. लवंगा, वेलची व दालचिनी हीं निम्मी निम्मी घ्यावींत व कांद्याचें तूप चुलीवर ठेवून तें कडकडलें कीं त्यांत या वस्तु सबंदच टाकाव्यात आणि कडकड आवाज निघून उकळी फुटेपर्यंत तळून काढाव्यात. याला फोडणी असें म्हणतात. यांत मग वरील मांस टाकावें व तें उलथन्यानें ढवळीत भाजावें. मसाला अशा प्रकारें चांगला भाजला गेल्यावर त्यांत सर्व दहीं ओतावें आणि तें आळेपर्यंत मांस उलथन्यानें हालवीत रहावें. असें केल्यानें मांस चांगल्या प्रकारें भाजलें जातें. त्यानंतर त्यांत पाणी टाकावें आणि मांस शिजूं द्यावें. मांस बराच वेळ पाण्यांत उकळून तें पाणी अशा तऱ्हेच्या रसेदार पदार्थांत वापरण्याचा जो प्रकार त्यालाच यखनी अथवा आंखणी असें म्हणतात. ही आंखणी भांडें निखाऱ्यांवर उतरून ठेवतांना कलियांत ओतावी.

मांस शिजून रसा बेताचा दाट झाल्यावर त्यांत वांटलेलें बदाम बी, मलई व मावा हे तीन पदार्थ टाकून भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. रसा खद-खदूं लागल्यावर त्यांत लवंगा, वेलची, दालचिनी, बडिशेप, शहाजिरें व मिरें या गरम मसाल्याची भुकटी करून टाकावी. जायफळ व जायपत्री यांची पूड करून नंतर त्यांत टाकावी. या कृतीला भुकटी टाकणें अथवा देणें असें म्हणण्याचा प्रघात आहे. त्यानंतर केवडा पाण्यांत खलून ठेव-लेलें केशर त्यांत टाकल्यावर तें मिश्रण ढवळावें आणि शेवटीं त्यांत चिरलेली कोथिंबीर टाकून लिंबू पिळल्यावर तो वाढायला न्यावा. कोणी कोणी कच्चे तांदुळ बदाम बीबरोबर वांटून कलियांत टाकतात. त्यांत प्रमाण एक शेर मांस असल्यास दीड तोळा तांदूळ असें असतें. तांदूळ टाकल्यानें पाणी अधिक सामावतें व रस्सा दाट होतो.

ज्यांत फळभाजी टाकीत नाहींत त्याला साधा कलिया म्हणतात.

फळभाजीच्या फोडी नारिंगीच्या फोडीच्या आकारासारख्या कांपून त्या तुपांत तळून कलियाचें भांडें निखाऱ्यांवर असतांना त्यांत टाकाव्या. तळून टाकणें नसल्यास चुलीवर कलिया शिजत असतांना त्यांत टाकाव्या. भाजी शिजण्याच्या मगदुराप्रमाणें भाजी टाकण्याची व्यवस्था लवकर—उशीरा करावी. कारण, बटाट्यासारखी भाजी शिजायला वेळ लागतो व दुध्या भोंपळ्याला शिजायला वेळ लागत नाहीं.

केव्हां केव्हां कलियांत भाजी न टाकतां फळ किंवा दुसऱ्या एखाद्या तऱ्हेचें मिश्रणहि मिळवतात, आणि मग त्या फळाचें अथवा मिश्रणाचें कलियाला नांव देतात. जसें—आंब्याचा कलिया, गाजरी कलिया, नारिंगी कलिया, रताळी कलिया वगैरे. याचप्रमाणें कलिया एकाद्या विशिष्ट तऱ्हेनें तयार करण्यांत आल्यास त्याला त्याचेंच नांव देण्यांत येतें. जसें—मांस वांटून त्याच्या गोळ्या करून कलियांत टाकल्यास त्याला कोपते कलिया म्हणतात. अंड्यांतलें पिवळें व न तळतां मांसाच्या गोळ्या टाकतात तेव्हां त्याला तारापसंद कलिया म्हणतात. ज्या माशाचा कलिया करतात त्या माशाचें नांव त्या कलियाला देण्याचा प्रघात आहे. जसें रोहूचा कलिया.

ज्या कलियांत साखरेचा उपयोग करतात त्याला चासणीदार कलिया म्हणतात. कलिया केव्हांहि पुरा गोड नसतो. तो आंबट गोड असतो. असले कलिये मोठे लज्जतदार खायला लागतात. वर जो कलिया अथवा साधा कलिया करण्याचा प्रकार सांगितला आहे त्यांतच साखरेचा पाक करून टाकला कीं तोच चासणीदार कलिया बनतो. चासणी हें पाकालाच मुसलमानी नांव आहे. गोडा कलिया करणें असल्यास त्यांत लसूण, हळद व कोथिंबीर या तीन वस्तु वापरूं नयेत. गोड कलियांत—भेंड्या, दुध्या, परवरें, पडवळ, तोंडलीं, लाल भोंपळा, राताळीं, गाजरें, सलम, बटाटे, वगैरे भाज्या टाकण्याचा परिपाठ आहे.

**सालन म्हणजे काय ?—**

सालन हा रसेदार मांसाचा जरी तिसरा प्रकार मानण्यांत येतो, तरी

तोंडी लावण्यास जसे कढी, मांस, भाजी, पिठलें वगैरे करतात व त्याला कालवण अथवा कोरड्यास ह्मणतात, तद्वतच ह्या सालना शब्दाचा अर्थ आहे. भाजी, मांस अथवा कांहीं जरी इतर असलें, तरी भाकरी, चपाती वगैरे बरोबर तोंडी लावून खाण्यासाठींच या पदार्थाचा उपयोग करण्यांत येतो. हा पदार्थ जर भाजी मिश्रित अथवा साध्या मांसाचा असला, तर कलिया-प्रमाणेंच याचा मसाला घ्यावा. याचा रसा दाट अथवा पातळ ठेवला पाहिजे असा कांहीं याचा नियम नाहीं. या पुस्तकांत पुढें सालन या शीर्षाखालीं कलिया, दोप्याजासारखेच मांसाचे कांहीं प्रकार दिले असल्यानें त्याचा अर्थ येथें मुद्दाम दिला आहे.

**दोप्याजा—**

प्याज म्हणजे कांदा. कांदा सबंद व वांटून असा दोन तऱ्हेनें ज्या पदार्थांत घालावा लागतो त्याला दोप्याजा म्हणतात. हें जरी खरें आहे तरी, फळभाजी किंवा मसाला घालून मांस जें कसून घेतात त्यालाहि दोप्याजा करून घेणें असें म्हणण्याची वहिवाट आहे. याचा रस मात्र घट्ट ठेवितात. यांत फळभाजी न टाकितां पालेभाजी टाकिल्यानें ती शिजून रश्यांत एकजीव होऊन जाते व त्यामुळें रस्सा सहजीं घट्ट होऊन खातांना मजेदार लागतो; म्हणून दोप्याजा म्हटला कीं, तो पालेभाजीमिश्रितच असला पाहिजे असा नियम आहे. तरी पण पुष्कळ लोक पालेभाजीच्या ऐवजीं फळभाजी मिसळून त्यालाहि दोप्याजा म्हणतात. दोप्याजाचा रसा मात्र पातळ न ठेवितां अंगासरसा घट्टच असला पाहिजे असा नियम सर्वत्र पाळण्यांत येतो. दोप्याजा करण्यास लागणारे जिन्नस कलियासारखेच लागत असल्यानें त्या बाबतींत येथें त्यांचें स्पष्टी-करण केलेलें नाहीं.

कोरमा, कलिया, सालन व दोप्याजा यांची सर्वसाधारण माहिती याप्रमाणें आहे. यांत विशिष्ट मेळवणी मिळविल्यानें वेगवेगळे प्रकार बनतात. हे प्रकार जरी अनेक आहेत, तरी त्यांची मूळची कृति वर दिल्याप्रमाणेंच असते. त्यामध्यें कमी जास्त करून त्या मानानें नांवांत फेर-

बदल करीत असतात व म्हणूनच तो एक निराळा प्रकार मानितात. असल्या तऱ्हेचे कांहीं प्रकार पुढें योग्य जागीं दिले आहेत.

**कोरमा—**

हा तयार करण्यास—एक शेर मांस, पंधरा तोळे तूप, एक तोळा लाल मिरच्या, दीड तोळा धने, एक तोळा लसूण, अडीच तोळे कांदा, एक तोळा मीठ, पांच तोळे दहीं, एक तोळा आलें, एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे आणि एक मासा काळीं मिऱ्यें—असे एकंदर या प्रमाणांत तेरा पदार्थ लागतात. यांतील प्रथम मिरच्या, धने व लसूण हे तीन पदार्थ घेऊन ते पाट्यावर एकत्र वांटून ठेवून द्यावेत आणि नंतर कांद्याच्या चकत्या तुपांत लाल होईपर्यंत तळाव्या. त्यांत मग वरील मसाला टाकावा. त्याला खमंग वास येईपर्यंत तो उलथन्यानें परतीत रहावा, म्हणजे मसाला चांगला भाजला जातो. त्यानंतर मांसाच्या बोट्या करून त्या धुवाव्या व त्यांना मीठ लावावें. त्यानंतर त्या कांद्याच्या तुपांत टाकून कलथ्यानें थोडा वेळ परताव्या. त्यांतलें अंगचें पाणी जिरून नुसतें तूप राहिल्यावर दहीं टाकावें व त्यावर आल्याच्या कातरलेल्या चकत्या सोडून पुन्हां कांहीं वेळपर्यंत तें सर्व कलथ्यानें ढवळावें. नंतर कोरम्यांत १३० तोळे पाणी टाकून तो शिजूं द्यावा. अच्छेर रसा राहिल्यावर दालचिनी वगैरेचा गरम मसाला कुटून त्यांत टाकावा आणि थोड्या वेळानें भांडें चुलीवरून उतरून कोरमा उपयोगांत आणावा.

**फळभाजीचा कोरमा—**

हा कोरमा तयार करण्यास एक शेर मांस, अच्छेर लोणी, दीड तोळा मीठ, दहा तोळे कांदे, पांच तोळे लसूण, अडीच तोळे आलें, एक लिंबु अथवा अर्धा तोळा आंब खटाई, अडीच तोळे दहीं, अडीच तोळे धने, एक तोळा हळद, दीड मासा केशर आणि अच्छेर कोणचीहि फळभाजी—अशा एकंदर प्रमाणांत बारा वस्तु लागतात. प्रथम मीठ व धने एकत्र वांटून त्यांत आल्याचा रस मिळवावा व तें मिश्रण धुऊन स्वच्छ केलेल्या मांसाच्या बोट्यांना दह्यांत कालवून चोळावें आणि त्यावर धने वांटून

चोपडावेत. त्यानंतर कांद्याच्या चकत्या कांपून त्या लोण्याचें केलेल्या तुपांत लाल होईपर्यंत तळाव्या. हळद वांटून त्या तुपांत परतावी व नंतर त्यांत वरील मांसाच्या बोट्या टाकून कलथ्यानें खालीं वर करीत खूप भाजाव्या. त्यांत वरून दहीं टाकावें आणि कलथ्यानें अंगचें पाणी सुकून जाईपर्यंत बोट्या ढवळीत रहावें. लसूण कुटून तिचा काढलेला रस, वरील मांस खालींवर ढवळतांना मधून मधून टाकीत जावा. त्यानंतर त्यांत तुपांत तळलेली किंवा तशीच फळभाजी टाकावी आणि मांस कलथ्यानें वर खालीं ढवळावें. त्यानंतर त्यांत सुमारें पांच शेर पाणी ओतून मांस व भाजी शिजूं द्यावींत. रसा अंगाबरोबर राहिल्यावर त्यांत लिंबाचा रस किंवा आंब खटाई कोळून टाकावी आणि पुन्हां कलथ्यानें ढवळावें. त्या नंतर त्यांत खललेलें केशर टाकावें.

**कोंबडीच्या पिलाचा कोरमा—**

हा करण्यास लागणारे जिन्नस—चांगलें पुष्ट कोंबडीचें एक पिल्लूं, तूप वीस तोळे ह्मणजे पावशेर, काबुली चणे पावशेर, दालचिनी सहा मासे, लवंगा दोन मासे, वेलदोडे दोन मासे, काळें जिरें चार मासे, कांदे पावशेर, आलें दोन तोळे, धने दोन तोळे आणि सैंधव दीड तोळा—या प्रमाणांत हे अकरा लागतात. यांतील प्रथम कांद्याच्या चकत्या तांबुस रंगावर अदपाव तुपांत तळून त्यांत काबुली चणे धुऊन टाकावेत. नंतर कोंबडीच्या पोराचे तुकडे करून धुऊन त्यांत टाकावेत. तें सर्व मिश्रण मग कलथ्यानें खालींवर ढवळावें. पिल्लाच्या अंगचें पाणी मुरल्यावर त्यांत कांदे, आलें, धने व सैंधव या वस्तु वांटून टाकाव्या आणि तें सर्व खालीं-वर ढवळून त्यांत चार शेर पाणी ओतावें. काबूली चणे व कोंबडीच्या पिल्लाचे तुकडे शिजल्यावर त्यांतील फक्त साडेतीन तोळे रशांतून काढून वेगळे ठेवून द्यावे आणि बाकीचें सर्व रुमालांत घालून चाटूनें घांसावें व रुमालांतूनच रस्सा गाळून घ्यावा. या गाळून घेतलेल्या रशांत वेगळे काढून ठेवलेले साडे तीन तोळे चणे व पिल्लाचे तुकडे घालावेंत. यालाच दोप्याजा ह्मणतात, त्यांत नंतर गरम मसाला कुटून टाकावा. या कोंबडीमिश्रित दोप्याजांत

दालचिनी टाकून तें मिश्रण ढवळीत ढवळीत त्याला एक कढ येऊं द्यावा. रस्सा थोडा दाट होऊं द्यावा. नंतर वेगळ्या भांड्यांत दहा तोळे तूप घालून तें चुलीवर ठेवावें. त्यांत लवंगा व वेलची टाकून तूप कडकडल्यावर त्यांत वरील कोंबडीमिश्रित मिश्रण ओतावें म्हणजे कोंबडीच्या पिलाचा कोरमा ऊर्फ शोरवा नखूद आव तयार होतो.

**खारकी कलिया—**

खारका एक शेर, मांसाचा खेमा अदपाव, धने एक तोळा, लसूण एक तोळा, कांदा एक तोळा, मीठ एक तोळा, तूप अडीच तोळे, लवंगा दीड मासा, वेलची दीड मासा, गोडें जिरें दीड मासा, दालचिनी दीड मासा, काळीं मिऱ्यें दीड मासा आणि खारका गुंडाळण्यासाठीं सूत दोन तोळे—अशा प्रमाणांत हे तेरा पदार्थ आणि दोप्याजाच्या मसाल्याचे—दीड शेर मांस, छटाक तूप, छटाक कांदे, साडे तीन तोळे लाल मिरची, दीड तोळा धने, दीड तोळा मीठ, दीड तोळा लसूण, अर्धा तोळा हळद व अर्धा शेर दहीं—हे या प्रमाणांत नऊ पदार्थ खारकी कलिया करण्यास लागतात. याला हिंदींत छुवारेका कलिया असें ह्मणतात. या मसाल्यांत—लवंग, वेलची, दालचिनी व मिरें हे पदार्थ दीड मासा प्रत्येकीं लागतात. यांतील खारका प्रथम घेऊन त्या एक रात्रभर पाण्यांत भिजत घालून ठेवाव्या. दुसऱ्या दिवशीं सकाळीं त्या पाण्याबाहेर काढून त्यांना एकेक चीर देऊन त्यांतल्या बिया, काढून टाकून त्या ठेवून द्याव्या. नंतर धने, लसूण, कांदे व मीठ या वस्तु पाट्यावर चांगल्या वांटून त्यांचा मसाला तयार करावा. याला ओला मसाला ह्मणतात. हा तयार केल्यावर वेलदोडे, दालचिनी, काळीं मिऱ्यें, लवंगा व गोडें जिरें या सर्व जिनसा चांगल्या एकत्र वांटव्या म्हणजे हा गरम मसाला तयार होतो. वरील ओला व हा गरम मसाला मांसाच्या खेम्यांत मिसळून तें मिश्रण अडीच तोळे तुपांत चांगलें परतून काढून पाट्यावर चांगलें वाटावें, म्हणजे खारकांत भरण्याचा तो मसालेदार बाकर तयार होतो. हा बाकर नंतर पोकळ खारकांत भरावा व त्या खारका सुतानें बांधाव्या. त्यानंतर कांद्याच्या पातळसर चकत्या

कांपून काढून त्या पंधरा तोळे तुपांत लालसर परताव्या आणि काढून घ्याव्या. नंतर धने, लसूण, हळद, मीठ व लाल मिरच्या या वस्तु चांगल्या एकत्र वांटून त्या वरील कांद्याच्या तुपांत परताव्या आणि त्यांत मांस धुऊन टाकावें. तें सर्व ढवळून चांगलें भाजलें गेलें म्हणजे त्यांत साडे तीन शेर पाणी ओतून मांस उत्तम शिजूं द्यावें. मांस शिजत आलें ह्मणजे काढून ठेवलेल्या तळीव कांद्याच्या चकत्यांत दहीं मिसळून त्या बारीक वांटाव्या न तें मिश्रण मांसांत ओतावें. वेलंदोडे, लवंगा, दालचिनी व मिऱ्यें या चार वस्तु नंतर बारीक वांटून त्यांचा गरम मसाला तयार करावा. मांस बरेंचसें शिजत आलें म्हणजे त्यांत खारका टाकून त्या शिजूं द्याव्या. मग त्यांत वरील गरम मसाला टाकून पाव तासानें तो कलिया उतरावा व उपयोगांत आणावा.

**मांसाचा कलिया—**

एक शेर मांस, पंधरा तोळे तूप, एक मासा दालचिनी, दीड मासा लवंगा, दीड मासा वेलदोडे, पांच तोळे सोललेलें बदाम बी, दोन मासे काळीं मिऱ्यें, धने दहा तोळे, कांदा दहा तोळे, आलें दोन तोळे, मीठ सवा तोळा, फुटाणे तीन तोळे, कच्ची चरबी एक तोळा, तांदुळ एक तोळा, लिंबाचा रस दहा तोळे, साखर दहा तोळे व केशर खललेलें अर्धा मासा—येणेंप्रमाणें हा कलिया करण्यास एकोणीस पदार्थ लागतात. याला कलिया नखूद खोफता असें मोगली नांव आहे. प्रथम मांस साफ धुऊन स्वच्छ करावें. नंतर अडीच तोळे कांद्याच्या चकत्या पांच तोळे तुपांत लालसर भाजून त्यांत वरील मांस टाकावें. तें चांगलें परतलें गेल्यावर त्यांत दीड शेर पाणी ओतून तें चांगलें शिजूं द्यावें. शिजल्यावर काढून घ्यावें व रस्सा वस्त्रगाळ करून ठेवावा. त्यानंतर सवा तोळा तुपांत लवंगा, वेलदोडे व दालचिनी टाकून त्याची फोडणी तयार झाल्यावर तींत गाळून ठेवलेला रस्साच ओतावा. त्यानंतर धने घेऊन ते साफ केल्यावर त्यांची डाळ करावी व ती पाट्यावर वाटावीं. नंतर आलें व मीठ वांटून दह्यांत टाकावें आणि त्यांत धन्याची वांटलेली डाळ

कालवावीं. नंतर तें सर्व मिश्रण वरील फोडणी दिलेल्या रश्यांत ओतावें. बदाम बी कडू गोड पाहून पाट्यावर वांटावी. त्यांतच तांदुळ वांटून तें मिश्रण वरील रश्यांत ओतावें. या कृत्याला पलेव मिळविणें असें नांव आहे. त्या पलेवांत नंतर काढून ठेवलेलें शिजलेंलें मांस टाकावें व त्यांत–दालचिनी, वेलदोडे व काळीं मिऱ्यें हा मसाला वांटून टाकावा. नंतर तें भांडें निखाऱ्यावर ठेवून द्यावें म्हणजे कलिया तयार होतो. पांच तोळे धने व अर्धा तोळा मीठ पाट्यावर वांटून अडीच तोळे दह्यांत टाकावे व त्यांत अडीच तोळे कांदे वांटून मिसळावे. पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या नंतर अडीच तोळे तुपांत तळून लालसर कराव्या. मांस एकोणीस तोळे व दोन मासे नंतर धुऊन त्यांचा खेमा करावा. तो खेमा वरील तुपांत टाकून चांगला परतावा व नंतर त्यांत दह्याचा मसाला टाकून पुन्हां परतावा. त्यांत नंतर अच्छेर पाणी घालून पाणी आटेपर्यंत शिजवावा व उतरून ठेवावा. वेलदोडे, दालचिनी, काळीं मिऱ्यें व लवंगा यांची एकत्र भुकटी वांटून ठेवून द्यावी. शिजून तयार झालेला खेमा पाट्यावर ठेवून त्यांत कच्ची चरबी व कच्चा खेमा एकेक तोळा टाकावींत व तो वांटून त्याचा गोळा करावा. त्या गोळ्याच्या नंतर लहान गोळ्या करून प्रत्येकीच्या पोटांत एकेक फुटाणा भरावा व त्या गोळ्या तशाच ठेवून द्याव्या. या गोळ्यांना कोफ्ते असें नांव आहे. नंतर एका कढईत पांच तोळे तूप टाकून तें तापल्यावर त्यांत वरील कोफ्ते तळून काढावेत व त्यांत पांच तोळे पाणी टाकून ते शिजूं द्यावेत. कोफ्ते चांगले शिजून थोडा रस्सा राहिल्यावर ते वरील कलियांत टाकावेत व त्याच्या खालीं थोडा वेळ विस्तवाची आंच दिल्यावर तो उतरून ठेवावा. त्यानंतर सवा तोळा तुपांत लवंगांची कडकडून फोडणी करून ती कलियाला द्यावी व त्या कलियाला थोडी विस्तवाची आंच दिल्यानंतर तो उपयोगांत आणावा.

**चासणीदार कलिया—**

हा चासणीदार म्हणजे साखरेच्या पाकांतला कलिया करतांना दहा

तोळे लिंबाचा रस घेऊन त्यांत दहा तोळे साखर घालावी व मग तिची चासणी अथवा पाक करून तो कलियांत टाकावा आणि शेवटीं केशर अर्धा मासा खलून त्यांत मिसळावें.

**कलिया तलादी—**

हा कबाबमिश्रित कलिया तयार करण्यास—एक शेर मांस, पंधरा तोळे तूप, दीड मासा दालचिनी, दीड मासा लवंगा, दीड मासा वेलदोडे, पांच तोळे सोललेलें बदाम बी, एक मासा खललेलें केशर, पांच तोळे दहीं, पांच मासे काळीं मिरीं, एक कोंबड्याचें अंडें, दहा तोळे कांदे, पाऊण तोळा लसूण, पावणे दोन तोळे आलें, अडीच तोळे धने, पांच तोळे मैदा, पावणे दोन तोळे मीठ आणि तांदुळ सवा तोळा—इतक्या सतरा जिनसा लागतात. प्रथम कांद्याच्या बारीक चकत्या कांपून त्या अडीच तोळे तुपांत तळून काढाव्या. त्यानंतर अर्धा तोळा मीठ, सवा तोळा धने, एक तोळा आलें व अर्धा तोळा लसूण या जिनसा वांटून त्यांचा ओला मसाला करावा. त्यानंतर मांस साफ धुऊन काढून कांद्याच्या चकत्यांसह असलेल्या तुपांत तें टाकावें. तें चांगलें परतलें गेलें म्हणजे त्यांत दीड शेर पाणी व ओला मसाला टाकून खूप शिजूं द्यावें. मांसांतल्या दीड शेर पाण्यांतलें आठ छटाक पाणी राहिल्यावर त्यांतलें मांस काढून ठेवून तें गाळून घ्यावें. गाळलेल्या अच्छेर रशांत सवा तोळा तूप व अर्धा मासा लवंगा यांची फोडणी करून ओतावी. त्यानंतर वेलदोडे एक मासा, दालचिनी एक मासा, लवंगा अर्धा मासा आणि तीन मासे काळीं मिऱ्यें, यांची भुकटी तयार करावी. त्यानंतर सवा तोळा भिजवलेले तांदूळ वांटून बारीक करावे व त्यांत अडीच तोळे बदाम बी वांटावी व तें मिश्रण वरील रश्यांत टाकावें. त्यानंतर पांच तोळे दह्यांत खललेलें केशर त्यांत टाकून त्यांत वरील गरम मसाल्याची भुकणी मिसळावी व त्या मिश्रणाला एक उकळी द्यावी. नंतर हा मसाला व तांदु-ळाचा पलेव टाकलेल्या रश्यांतला पांच तोळे रसा काढून घेऊन बाकीचा पंधरा तोळे तसाच असूं द्यावा. या पंधरा तोळे रश्यांत, रश्यांतलें काढून

ठेवलेलें मांस घालावें व तें मिश्रण नरम विस्तवावर पंधरा मिनिटें ठेवावें, म्हणजे कलिया तयार होतो. हा कलिया तयार झाल्यावर पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या सवा तोळा तुपांत तळून काढाव्या. नंतर कबाब करण्यास अच्छेर मांस धुऊन घ्यावें व त्याचे तुकडे करून ते वरील कांदा-मिश्रित तुपांत परतावेत. परतले गेल्यावर त्यांत अच्छेर पाणी व अर्धा तोळा मीठ टाकून सर्व पाणी आटेपर्यंत ते मंदाग्नीवर शिजूं द्यावेत. अर्धा मासा वेलदोडे, अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा, दोन मासे मिऱ्यें, तीन मासे लसूण, पाऊण मासा आलें व पाऊण मासा मीठ हा मसाला बारीक कुटून तयार केल्यावर, मागें दहीं वगैरेचा मसाला घालून जो पांच तोळे रस्सा काढून ठेवलेला असतो त्यांत मैदा पांच तोळे टाकून कालवावा आणि त्यांत वरील मसाला व अंड्यांतलें पांढरें टाकावें. हें मिश्रण नंतर वरील मांसाच्या तुकड्यांवर चढवावें. ते मांसाचे तुकडे नंतर नऊ तोळे अदमासें तुपांत तळून काढावेत. हे तळलेले मांसाचे तुकडे एक प्रकारचे कबाबच होत. त्यानंतर धने सवा तोळा व अडीच तोळे सोललेलें बदाम बी अशा दोन वस्तु थोडें पाणी टाकून वांटाव्या. याला लोआब म्हणजे थलथलीत गोळा असें म्हणतात. तो गोळा नंतर अडीच तोळे पाणी टाकून शिजविल्यावर त्यांत वरील मांसाचे कबाब टाकावे. सवा तोळा तूप व पाव मासा लवंगा यांची नंतर कडकडीत फोडणी करून ती वरील कबाबांना द्यावी. एक चमचा गरम पाण्यांत अर्धा मासा केशर खलून मागील कबाबांतलें पाणी जळून जाऊन ते कोरडे झाले म्हणजे त्यांत टाकावें व भांडें खालीं उतरावें. हे कबाब नंतर मागील कलियांत टाकावेत म्हणजे कलिया तलादी होतो.

**कलिया सामोसा—**

हा कलिया तयार करण्यास—एक शेर मांस, अठ्ठेचाळीस तोळे तूप, दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे, पांच तोळे सोललेलें बदाम बी, तीन मासे काळीं मिरीं, एक कोंबडीचें अंडें, दहा तोळे कांदे, पावणे दोन तोळे आलें, दहा तोळे धने, दीड तोळा सैंधव,

एक शेर फुटाणे, सवा तोळा तांदूळ, अच्छेर साखर पाकाकरतां, दहा तोळे लिंबाचा रस आणि विड्याचीं पानें पंधरा—या प्रमाणें सतरा वस्तु लागतात. प्रथमतः सुपांत धने चुरून ते पाखडावे व त्यांची डाळ काढावी. मग मीठ बारीक करून आलें पाट्यावर बारीक वांटून घ्यावें. मांस धुऊन नीट साफ करावें व त्याचे बदामी आकाराचे तुकडे म्हणजे पार्चे कांपून तयार करावेत. नंतर कांद्याच्या चकत्या कांपून काढून त्या पांच तोळे तुपांत चांगल्या तळाव्यात आणि मागें करून ठेवलेलें मांसाचे बदामी आकाराचे तुकडे त्यांत उत्तम तऱ्हेनें तळून तयार केल्यावर त्यांत मागील हरबऱ्याची डाळ, मीठ व वांटलेलें आलें हीं टाकावींत. त्यांत अच्छेर अद्पाव पाणी टाकून मांस चांगले शिजूं द्यावें. त्यानंतर भिजवून तयार केलेले तांदूळ पाट्यावर वांटून काढावेत. याला पलेव असें म्हणतात. हें झाल्यावर बदाम बी सवा तोळा तुपांत परतून वांटून ठेवावीं. मांस चांगलें शिजल्यावर तें काढून घेऊन रस्सा वस्त्रगाळीव करावा व नंतर पुन्हां तें मांस त्या रश्यांत टाकावें. नंतर सवा तोळा तुपांत लवंगा टाकून फोडणी तयार करावी आणि त्यांत वरील रस्सा मांसासह ओतावा. त्यांत नंतर वरील बदामाची चटणी व तांदुळाची पलाव, हीं ओतावींत आणि विस्तवावर उकळी येऊं द्यावी. त्यानंतर अर्धा शेर मांस चांगलें स्वच्छपणें धुऊन त्याचा खेमा तयार करावा व त्यांत अच्छेर पाणी टाकून तो शिजवावा. खेमा शिजत टाकल्यावर कांदे, आलें आणि मीठ या तीन वस्तु चांगल्या बारीक वांटाव्या व वेलदोडे, दालचिनी, लवंगा आणि मिऱ्यें या जिन-सांचा मसाला बारीक वांटून तयार करून ठेवावा. मांसाचा खेमा अर्धवट शिजला म्हणजे तो खालीं उतरावा व त्यांत वर करून ठेवलेला कांद्या-दिकांचा गरम मसाल्याचा गोळा सोडावा. त्यांत नंतर पांच तोळे तूप, एक शेर भाजलेले हरबरे व कोंबडीच्या अंड्यांतलें पांढरें टाकून तें सव मिश्रण खूप बारीक वांटावें. वाटतांना गरम पाण्याच्या हाताचा छिटका देत जावा. वांटून तयार झालेल्या खेम्याच्या फार पातळ अशा पुऱ्या काराव्या. एका पुरीवर नागवेलींचें म्हणजे विड्याचें पान ठेवून त्यावर

दुसरी पुरी ठेवावी. तिच्यावर पुन्हां पान ठेवून त्यावर पुन्हां तिसरी पुरी ठेवावी. याप्रमाणें पांच पांच पुऱ्यांच्या चवडी कराव्या. नंतर एका पातेल्यांत पाणी भरून त्याच्या तोंडावर फडकें पसरून तें घट्ट बांधून टाकावें व त्यावर वरील पुऱ्यांच्या चवडी ठेवाव्या. त्यावर नंतर झांकण घालून तें पातेलें चुलीवर चढवावें. पुऱ्या वाफेनें चांगल्या शिजल्या म्हणजे झांकण काढून घ्यावें आणि पुऱ्यांच्या कांठाला सुरीनें आडवा छाट द्यावा. याचा अर्थ असा कीं, दोन दोन पुऱ्या सुरीच्या धारेनें हलकेंच उचलल्यासारख्या कराव्या. त्यायोगें त्यांचीं पुडें निरानिराळीं होतात. दोन पुऱ्यांचें एक पूड असतें. छाट देऊन पुऱ्यांचीं पुडें वेगळीं झाल्यावर तीं पंधरा तोळे तुपांत तळावींत व तळल्यावर त्यांतील विड्यांचीं पानें काढून घ्यावींत. या पुऱ्यांना सामोसे म्हणतात. वेलदोडे, दालचिनी, लवंगा व मिऱ्यें यांच्या मिश्रणाची भुकटी करावी. हाच गरम मसाला होय. सामोसे कलियांत टाकावे व तें मिश्रण चुलीवर शिजूं द्यावें. शिजल्यावर त्यांत वरील गरम मसाल्याची भुकटी टाकावी. हाच कलिया जर चासणीदार करायचा असेल, तर अच्छेर साखर व दहा लिंबांच्या रसाच्या मिश्रणाची चासणी करून त्यांत तळीव पुऱ्या टाकून शिजवाव्या व नंतर कलियांत टाकाव्या. दोप्याजा करणें असल्यास कलियांतला रस्साच आटवून त्यांत पुऱ्या टाकाव्या.

## जाफरानी कलिया—

प्रथम एक शेर मांस घेऊन तें चांगलें दोनदां स्वच्छ धुऊन त्याच्या लहान लहान बोट्या कांपून तयार कराव्या. नंतर त्यांच्या जोडीला पांच तोळे कांद्यांचा चूर, दहा मासे आलें, अर्धा मासा धने व दहा मासे मीठ हे पदार्थ टाकून त्यांत दोन शेर पाणी ओतावें. निम्में पाणी उरेपर्यंत तें चुलीवर शिजूं द्यावें. नंतर एका पातेल्यांत साडेसात तोळे तूप टाकून तें चुलीवर ठेवावें. तूप गरम झाल्यावर त्यांत पाव मासा लवंगा टाकाव्या. ही फोडणी चांगली कडकडली म्हणजे ती वरील शिजलेल्या मांसाला

द्यावी. पंधरा तोळे साखर व पंधरा तोळे लिंबाचा रस यांची चासणी करून ती त्या मांसांत टाकावी. त्यानंतर पाव तोळा वेलची पूड व पाव तोळा लवंगा यांचें मिश्रण अडीच तोळे तुपांत टाकून त्याची फोडणी वरील मांसमिश्रित रश्शाला द्यावी व भांडें चुलीवरच असूं द्यावें. नंतर एक तोळा तांदुळ पाण्यानें साफ धुऊन घेऊन त्यांत सोलऌेलें बदाम बी पावणे दोन तोळे, पाऊण तोळा वेलदोडेपूड, अर्धा तोळा लवंगपूड व एक तोळा दालचीनीपूड या वस्तु पाट्यावर थोड्या पाण्यांत एकत्र वांटून त्यांची चटणी वरील मांसांत टाकावी म्हणजे कलिया तयार होतो. यांत खललेलें एक मासा केशर टाकून भांडें चुलीवरून उतरावें. याचाच दोप्याजा करायचा असल्यास त्यांतील रस्साच साफ आटवून टाकावा म्हणजे झालें. याला एकंदर चौदा जिन्नस वरील मापाचे लागतात.

## शुबकशीर कलिया—

हें या कलियाचें नांव मोगली आहे. याला मराठींत चासणीचा कलिया असें म्हणतात. यांत लागणाऱ्या जिनसांपैकीं प्रथम दहा तोळे कांद्याच्या चकल्या वीस तोळे तुपांत तळून काढाव्या. नंतर दोन शेर मांसाच्या बोट्या कांपून त्या साफ धुतल्यावर वरील कांद्याच्या तुपांत फोडणीस टाकाव्या. कलथ्यानें त्या चांगल्या खालीं वर करीत ढवळाव्या. नंतर पावणे दोन तोळे मीठ, दहा तोळे कांदा, एक तोळा धने व साडे-तीन तोळे आलें यांच्या मिश्रणाची वांटलेली चटणी त्यांत टाकून तें सर्व चांगलें ढवळावें व त्यांत दोन शेर गरम पाणी ओतून तें अर्धें राही तों कढूं द्यावें, म्हणजे बोट्या चांगल्या शिजून तयार होतात. त्यानंतर एक मासा लवंगा दहा तोळे तुपांत टाकून तूप चांगलें कडकडलें म्हणजे वरील मांसरस्सा त्या फोडणींत ओतावा व त्या मागून चार शेर दूध त्यांत टाकावें. त्या मिश्रणाला उकळी येऊं द्यावी. ती उकळी येईतों दोन तोळे भिजवलेले तांदूळ, एक तोळा धने व दोन तोळे सालें काढलेलें बदाम बी यांची एकत्र चटणी वांटून ती वरील मिश्रणांत ओतावी व पुन्हां दुसरा कढ येऊं द्यावा. त्यानंतर चार मासे दालचिनी, तीन मासे लवंगा, चार

मासे वेलद्रोडे व एक तोळा काळीं मिऱ्यें यांना एकत्र वांटून हा गरम मसाला वरील मिश्रणांत टाकावा म्हणजे साधा कलिया तयार होतो. या साध्या कलियांत नंतर वीस तोळे साखरेंत वीस तोळे लिंबाचा रस टाकून तिचा एकतारी पाक बनवावा, आणि तो वरील कलियांत टाकावा.

**नरगसी कलिया—**

हा कलिया कोंबडीचीं पिलें व भाज्या घालून तयार करायचा असतो. हा तयार करतांना प्रथम दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या वीस तोळे तुपांत परतून काढाव्या व तुपांतच असूं द्याव्या. नंतर दोन शेर मांस स्वच्छ धुऊन काढून वरील तुपांत उत्तम तऱ्हेनें परतून काढावें. त्यानंतर दोन तोळे मीठ, दोन तोळे धने व दीड तोळा आलें यांची चटणी वांटून ती वरील मांसांत टाकावी व त्यांत तीन शेर पाणी ओतून मांस चांगलें शिजूं द्यावें. त्यानंतर वीस तोळे गाजरें आंतल्या मांजऱ्या काढून टाकून व बुडखा आणि शेंडा तोडून टाकून चांगलीं चिरून तयार करावींत. त्यानंतर वीस तोळे चुकंदर व वीस तोळे सलगम या दोन्ही भाज्या धुऊन व सोलून चिराव्या. वरील मांस शिजत आल्यावर त्यांत या तिन्ही भाज्या टाकाव्या. त्यानंतर साडे तीन तोळे मुगाची डाळ चांगली धुऊन तीहि त्यांत टाकावी व नंतर एक शेर कढत पाणी त्या मिश्रणांत ओतून तें चांगलें शिजूं द्यावें. मांस चांगलें शिजल्यावर मांस व भाज्या निराळ्या काढून घेऊन रस्सा गाळून घ्यावा. त्या गाळून घेतलेल्या रश्श्यांत पुन्हां मांस टाकावें आणि त्याला मग दहा तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून तयार केलेली फोडणी द्यावी व तें सर्व उत्तम तऱ्हेनें पुन्हां शिजूं द्यावें. अर्धा मासा वेलद्रोडे, अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा व दीड मासा मिऱ्यें यांचा गरम मसाला वांटून तयार करावा. वरील मांसांतला रस्सा आटूं लागला म्हणजे त्यांत हा गरम मसाला टाकावा आणि नंतर दोन तोळे भिजवलेले तांदूळ वांटून ते त्यांत टाकावेत. नंतर दोन चमचे गरम पाण्यांत एक मासा केशर चांगलें खलून त्यांत टाकावें व रस्सा बराचसा आटला कीं भांडें चुलीवरून उतरावें. त्यानंतर दहा

तोळे कांद्याच्या चकल्या तुपांत लालसर रंगावर तळून तशाच तुपासह ठेवून द्याव्या. नंतर पालखाची भाजी वीस तोळे बारीक चिरून वरील तुपांत परतून काढावी व तींत दहा तोळे पाणी व एक तोळा मीठ टाकून ती चांगली शिजूं द्यावी. ती शिजल्यावर एका परातींला तुपाचा हात लावून त्यावर ती पसरावी. अर्धा मासा वेलदोडे, अर्धा मासा दालचिनी, पाव मासा लवंगा आणि दीड मासा मिऱ्यें यांची वांटून भुकटी करावी. परातींत पसरलेल्या भाजीवर नंतर दहा अंडीं फोडून ओतावींत व परात निखाऱ्यावर ठेवावी. भाजी जमत आल्यावर बारीक भुकटी तीवर पसरून टाकावी व वर झांकण ठेवावें. याला नरगसी असें म्हणतात. ही नरगसी चांगली शिजल्यावर तिच्या वड्या कापाव्या व वाढतांना ताटलींत वरील कलिया वाढून त्यावर हें नरगसीचे कांपलेले तुकडे ठेवावेत.

## अंड्यांचा कलिया--

प्रथम मांसाचा दहा तोळे खेमा करून त्यांत एक तोळा मैदा, सहा मासे मीठ व एक तोळा कच्ची चरबी या वस्तु मिळवाव्या. नंतर तीन अंडीं वाफून सोलावीं व वरील खेमा त्यांवर सर्व बाजूंनीं चढवावा. नंतर पांच तोळे तुपांत तीं खेमा चढविलेलीं तिन्ही अंडीं तळून काढावींत ह्मणजे अंड्यांचे कबाब बनतात. नंतर पन्नास तोळे मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन त्याच्या बोट्या कांपाव्या. धने व मीठ पाट्यावर बारीक वांटून तें मिश्रण बोट्यांना चोपडावें. पांच तोळे कांद्याच्या चकल्या पांच तोळे तुपांत चांगल्या तळल्यावर त्यांत वरील बोट्या टाकून त्या परताव्या आणि मग त्यांत एक शेर पाणी ओतून बोट्या नरमसर शिजूं द्याव्या. या कृतीला दोप्याजा करणें ह्मणतात. मांसाच्या बोट्या शिजून अच्छेर पाणी उरल्यावर त्यांत वरील तीन कबाब टाकावेत व ते शिजूं द्यावेत. त्यांत सहा मासे आल्याचा रस ओतावा. नंतर पाऊण तोळा भिजवलेले तांदूळ व दोन तोळे सोललेलें बदाम बी यांना एकत्र वांटून त्यांचें मिश्रण वरील चुलीवरच्या दोप्याजांत टाकावें. दोन मासे वेलदोडे, दोन मासे दालचिनी व तीन मासे काळीं मिरीं यांना एकत्र वांटून वरील कबाबमिश्रित मिश्रणांत

टाकून तें चुलीवर जरा वेळ ढवळून उतरावें व उपयोगांत आणावें.

**बदामी कलिया—**

हा कलिया करण्यास प्रथम एक शेर मांस साफ धुऊन घ्यावें व त्याचे बारीक तुकडे करून ठेवल्यावर पांच तोळे कांद्याच्या फार पातळ चकत्या दहा तोळे तुपांत तळून त्यांत वरील मांसाचे तुकडे फोडणीस टाकावेत. तुकडे चांगले परतले गेल्यावर त्यांत दहा मासे आलें, दहा मासे धने व दीड तोळा मीठ या जिनसा वांटून टाकून दोन शेर पाणी ओतावें. अच्छेर पाणी आंटून उरल्यावर भांडें उतरावें. त्यांतला तो अच्छेर रस्सा नंतर गाळून घ्यावा व त्याला पांच तोळे तुपांत पाव मासा लवंगा टाकून त्या कडकडल्यावर ती फोडणी द्यावी. नंतर त्यांत वरील मांस टाकून तें चांगलें शिजूं द्यावें. नंतर एक तोळा भिजवलेले तांदूळ पाट्यावर बारीक वांटून त्यांची वांटलेली चटणी आठ तोळे दह्यांत कालवावी. नंतर दहा तोळे सोललेलें बदाम बी पाट्यावर चांगलें वाटून वरील दह्यांत मिसळावें. त्या दह्यांत नंतर दहा तोळे पाणी ओतावें. हें मिश्रण नंतर वरील शिजत असलेल्या मांसाला एक उकळी आल्यावर त्यांत टाकावें व दुसरी उकळी येऊं द्यावी. बदाम बी कोणी कोणी वांटून न टाकतां शिजवून उपयोगांत आणीत असतात. बदाम बी शिजविण्याची पद्धति अशी आहे कीं, दहा तोळे बदाम बी घेतलें असल्यास तें कडूगोड पाहून कढत पाण्यांत भिजत टाकावें व तें भिजल्यावर त्याचीं तांबडीं सालें काढून टाकून दहा तोळे पाण्यांत चुलीवर ठेवावें. एक उकळी पाण्याला आल्यावर त्यांत दोन मासे टांकणखार टाकावा व पाण्यांत भिजविलेल्या चार तोळे कणकीनें भांड्याचें तोंड बंद करून टाकावें. एक तासानें भांडें चुलीवरून उतरावें म्हणजे बदाम बी शिजलेलें हातीं येतें. वर सांगितल्याप्रमाणें मांस शिजत ठेवलें म्हणजे—एक मासा दालचिनी, एक मासा वेलदोडे, पाऊण मासा लवंगा व दीड मासा मिऱ्यें यांचा गरम मसाला वांटून त्यांत टाकावा व मग दहा मिनिटांनीं कलिया उतरून उपयोगांत आणावा.

**चासणीदार कलिया—**

हा कलिया करतांना प्रथम पांच तोळे कांद्याच्या पातळ चकत्या पांच तोळे तुपांत लाल होई तों तळाव्या. चकत्या चांगल्या तळल्या गेल्यावर त्यांत एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन फोडणीस टाकावें. मांस चांगलें परतलें गेल्यावर त्यांत दहा मासे मीठ व दीड शेर पाणी टाकून तें चांगलें शिजूं द्यावें. मांस अर्धवट शिजल्यावर त्यांत दहा तोळे सलगम व दहा तोळे चुकुंदर यांच्या बारीक फोडी टाकाव्या. त्यानंतर पोटांतलीं मांजरें काढून टाकलेल्या गाजराच्या दहा तोळे फोडी व दहा मासे आल्याचे कांप त्यांत टाकून शेवटीं अच्छेर पाणी त्यांत ओतावें. तें सर्व मिश्रण नंतर खूप शिजूं द्यावें. तें मिश्रण उत्तम तऱ्हेनें शिजल्यावर त्यांतला रस्सा फडक्यावर ओतून गाळून काढावा आणि मांस व भाज्या गरम पाण्यानें धुऊन काढून तें सर्व पुन्हां रश्यांत टाकावें. नंतर पांच तोळे तुपांत पाव मासा वेलदोडे व पाव मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी तयार झाल्यावर तींत वरील मिश्रण ओतावें व पुन्हां तें शिजूं द्यावें. दहा तोळे लिंबाच्या रसांत पंधरा तोळे साखर घालून तिचा पाक बनवावा व अर्धा तोळा भिजलेले तांदूळ वांटून त्यांची चटणी तयार करावी. मांसांतील भाज्या शिजल्यावर त्यांत वरील चासणी व तांदुळाची पलेव हीं टाकावींत. नंतर अर्धा मासा दालचिनी, पाव मासा लवंगा व पाव मासा वेलदोडे यांची पाट्यावर एकत्र पूड करून ती वरील मांसाच्या भांड्यांत टाकावी. त्यानंतर सोललेलें बदाम बी अर्धा तोळा वांटून त्यांत टाकल्या-वर खललेलें अर्धा मासा केशरहि त्यांत मिळवावें. केशर टाकल्यावर पांच मिनिटांनीं भांडें चुलीवरून उतरावें. या कलियाला कोणी कोणी जाफरानी कलिया असेंहि म्हणतात. हा कलिया खाल्यानें कफ पातळ होऊन पडून जातो व पोट साफ होतें असें वैद्यशास्त्रांत सांगितलें आहे.

**शकरकंद कलिया—**

पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या पांच तोळे तुपांत चांगल्या परतून काढाव्या व त्यांत एक शेर मांस चांगलें धुऊन फोडणीस टाकावें. तें

चांगलें परतलें गेल्यावर त्यांत दहा मासे आलें, एक तोळा धने व एक तोळा मीठ यांची चटणी वांटून टाकावी आणि नंतर अडीच शेर पाणी त्यांत ओतून मांस चांगलें शिजूं द्यावें. तें शिजत टाकल्यावर दीड शेर रताळीं घेऊन तीं स्वच्छ धुतल्यावर त्यांचे तुकडे करावे व त्यांना कांट्यांनीं खूप टोंचण्या माराव्या. नंतर ते तुकडे पांच तोळे तुपांत परतून काढून वरील मांसाच्या भांड्यांत टाकावेत. त्यानंतर लिंबांच्या पंधरा तोळे रसांत दहा तोळे साखरेचा पाक करून तो वरील शिजत असलेल्या मिश्रणांत ओतावा. मांस व रताळ्यांचें तुकडे शिजल्यावर त्यांत भिवजलेल्या सहा मासे तांदुळांची वांटीव पलेव टाकावी. पलेव टाकल्यावर एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे व दीड मासा मिऱ्यें यांची एकत्र वांटून होणारी भुकटी त्यांत टाकावी व कलिया चांगला शिजल्यावर त्यांत अर्धा मासा केशर वांटून टाकावें आणि पांच मिनिटांनीं तो उतरून उपयोगांत आणावा.

**आंब्याचा कलिया—**

पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या पांच तोळे तुपांत चांगल्या परतून त्यांत एक शेर चांगलें धुऊन काढलेलें मांस टाकावें व तें उत्तम तऱ्हेनें परतलें गेलें कीं त्यांत अडीच शेर पाणी टाकून तें चांगलें शिजायला ठेवावें. तें चांगलें शिजल्यावर त्यांतला रस्सा गाळून काढावा व त्यांत पुन्हां शिजलेलें मांस टाकून त्याला पांच तोळे तूप व पाव मासा लवंगा यांची फोडणी द्यावी. नंतर पावणे दोन तोळे स्वच्छ निवडलेला बेदाणा त्यांत टाकून तें भांडें पुन्हां रस्सा आटण्यासाठीं चुलीवर चढवावें. त्यानंतर अडीच तोळे सालपटें काढलेल्या कैऱ्यांच्या कोंचलेल्या बारीक फोडी व अच्छेर पाणी यांचें भांडें चुलीवर ठेवून त्याला एक उकळी आणावी. नंतर अच्छेर साखरेंत दहा तोळे पाणी टाकून तिची चासणी बनवावी व तींत वरील कैऱ्यांचे तुकडे टाकून ते चासणींत शिजूं द्यावेत. त्यानंतर अडीच तोळे सोललेल्या कैऱ्यांचे तुकडे दहा तोळे पाण्यांत चांगले शिजवून ते पाण्यासह एका रुमालांत घालावे व त्याना घांसून घांसून त्यांतलें पाणी गाळून

द्यावें. वर करून ठेवलेल्या चासणींतील कैऱ्यांचे तुकडे काढून घेऊन तींत हा गाळलेला कैऱ्यांचा रस ओतावा आणि निखाऱ्यावर तें भांडें ठेवून उकळूं द्यावें. चासणी उकळल्यावर ती कलियांत ओतावी व कलियाला पुन्हां एकदां उकळी येऊं द्यावी. एक मासा दालचिनी, पाऊण मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे व एक मासा काळीं मिऱ्यें यांचा मसाला वांटून तो कलियांत टाकावा व नंतर अर्धा मासा खललेलें केशर त्यांत टाकून तो पांच मिनिटांनीं खालीं उतरावा.

**मिरचीचें सालन—**

पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या, सवा तोळा हळद, सवा तोळा धने, सवा तोळा सोललेल्या लसणीच्या कांड्या आणि सवा तोळा मीठ, इतक्या जिनसा एकत्र वांटून ती चटणी, एक शेर मांस धुऊन त्याच्या केलेल्या बारीक खेम्यांत टाकावी आणि त्यांत दहा तोळे तूप व एक शेर पाणी टाकून तें भांडें चुलीवर चढवावें. त्यानंतर दहा तोळे हिरव्या मिरच्यांचे तुकडे व दहा तोळे सुक्या मिरच्यांचे तुकडे अच्छेर तुपांत उत्तम तऱ्हेनें तळून काढल्यावर त्यांत वरील शिजलेला खेमा टाकावा. वरील मिरच्यांच्या तुपांत खेमा परततांना त्यांत अच्छेर दहीं थोडें थोडें टाकावें व मागून दहा तोळे पाणी त्यांत ओतावें. त्यानंतर अर्धा तोळा लवंगा, अर्धा तोळा दालचिनी, अर्धा तोळा वेलदोडे व अर्धा तोळा जिरें यांचें एकत्र वांटून होणारें चूर्ण वरील भांड्यांत टाकून तें भांडें निखाऱ्यावर ठेवावें व कढ येऊं द्यावा. नंतर अर्धा मासा खललेलें केशर त्यांत टाकून पांच मिनिटांनीं भांडें उतरावें.

**मखान्याचें सालन—**

दहा तोळे मखाने दहा तोळे तुपांत तळायला टाकावे व त्यांत सहा मासे मीठ बारीक वांटून टाकावें. नंतर एक मासा खललेलें केशर त्या मखान्यावर टाकावें व मखाने चांगले फुगले म्हणजे बाहेर काढून घ्यावे. त्यानंतर सवा तोळा लसणीच्या सोललेल्या कांड्या, सवा तोळा आलें, सवा तोळा धने, एक तोळा मीठ, तीन मासे मिरच्या व पांच तोळे

दहीं, इतक्या वस्तु बारीक चटणीसारख्या एकत्र वांटाव्या. त्यानंतर अडीच तोळे तुपांत एक शेर मांसाचा खेमा परतून त्यांत वरील मसाला टाकावा आणि एक शेर पाणी ओतून तो नरमसर शिजवावा. तो शिजल्यावर पाट्यावर टाकून त्यांत दोन अंडीं फोडून ओतावीं व तें मिश्रण चांगलें बारीकसर वांटल्यावर त्याच्या मखान्याच्या आकाराच्या बारीक गोळ्या कराव्या. नंतर एका भांड्यांत तूप दहा तोळे टाकून त्यांत तीन लवंगा टाकाव्या. तूप कडकडल्यावर त्यांत ओला मसाला व वरील खेम्याच्या गोळ्या टाकाव्या. ते कबाब हलक्या हाताच्या कलथ्यानें खालीं वर मसाल्यासह करावे. नंतर त्यांत लवंगा, दालचिनी, वेलची, मिऱ्यें व जिरें या जिनसा प्रत्येकीं एकेक मासा घेऊन त्यांचा वांटलेला मसाला त्यांत टाकावा. त्यांत नंतर तळून ठेवलेले मखाने टाकावे व कलथ्यानें हळुहळु खालींवर करीत भाजावे. नंतर त्यांत अडीच तोळे लिंबाचा रस टाकून दहा तोळे पाणी टाकावें आणि ते नरम शिजूं द्यावेत. पाणी आटून निम्में राहिल्यावर भांडें उतरावें.

## दुध्या भोंपळ्याचें सालन—

सवा तोळा आलें, सवा तोळा धने, सवा तोळा सोललेल्या लसणीच्या कांड्या, एक तोळा मीठ, साडे चार मासे तांबड्या मिरच्या, दहा तोळे दहीं व सहा मासे हळद या जिनसांचा वांटून ओला मसाला तयार केल्यावर एक शेर मांस पाण्यानें चारदां स्वच्छ धुऊन त्याचे बदामाच्या आकाराचे तुकडे करावेत आणि नंतर दहा तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून तें कडकडल्यावर त्यांत मांसाचे तुकडे परतून काढावेत. त्यांत नंतर वरील ओला मसाला व दोन शेर पाणी टाकून ते शिजूं द्यावेत. नंतर सवा तोळा आलें, सवा तोळा धने, सवा तोळा लसूण सोललेली, एक तोळा मीठ, साडे चार मासे तांबड्या मिरच्या व सहा मासे हळद या वस्तूंचा ओला मसाला वांटून, एक शेर मांस स्वच्छ धुतल्यावर त्याचा चिरून सुरीनें बारीक खेमा करावा व एका भांड्यांत दहा तोळे तूप आणि अर्धा मासा लवंगा यांची फोडणी तयार करून तींत खेमा

परतल्यावर त्यांत दहा तोळे दहीं व वरील ओला मसाला टाकून तो पुन्हां परतीत रहावें. दहीं सुकल्यावर त्यांत एक शेर पाणी ओतून तो शिजूं द्यावा. त्यानंतर तीस तोळे तापलेल्या तुपाच्या भांड्यांत चार तोळे हळद घालावी आणि त्यांतच कांद्याच्या वीस तोळे चकत्या टाकून त्या लाल होईतों परताव्या. त्यानंतर दुध्या भोंपळ्यावरचे साल सोलून काढून त्याचे दोन शेर तुकडे व एक तोळा मीठ यांचें मिश्रण वरील तुपांत टाकून तें चांगलें परतावें. त्यानंतर वरील शिजलेलें मांस—शिजलेला खेमा आणि परतलेला दुध्या ह्या तिहींचें एकत्र मिश्रण करून त्यांत एक शेर पाणी ओतावें व तें शिजत ठेवावें. चांगलें शिजल्यावर उतरावें. त्यानंतर दोन मासे लवंगा, तीन मासे वेलदोडे, तीन मासे काळीं मिऱ्यें, तीन मासे दालचिनी व तीन मासे जिरें हे पदार्थ एकत्र वांटून त्यांचा भुगा वरील सालनांत टाकावा व तें भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. त्यानंतर एक मासा केशर दोन चमचे गरम पाण्यांत खलून वरील सालनांत टाकावें आणि पांच मिनिटांनीं सालन निखाऱ्यावरून उतरून वाढावें.

## पडवळी सालन—

प्रथम सवा शेर तुपांत कांद्याच्या एक शेर चकत्या चांगल्या परतून काढून ठेवाव्या आणि तुपांत पांच तोळे हळद टाकून ती परतावी आणि तूप गाळून घेऊन खालची हळद टाकून द्यावी. त्यानंतर पांच तोळे धने, पांच तोळे आलें, पांच तोळे लसूण आणि एक तोळा लाल सुक्या मिरच्या यांचें मिश्रण वांटून ठेवावें. त्यानंतर दोन शेर पडवळें साफ धुऊन व सोलून त्यांच्या चकत्या कराव्या आणि त्यांना दोन तोळे बारीक केलेलें मीठ चोळावें. या चकत्या वरील तुपांत परतून काढून ठेवल्यावर दोन शेर धुऊन स्वच्छ केलेल्या मांसाचा खेमा करावा व तो वरील तुपांत चांगला परतल्यावर त्यांत वरील मसाला, दोन तोळे मीठ आणि एक शेर कांद्याच्या चकत्या टाकाव्या व तें सर्व तुपांतच शिजूं द्यावें. खेम्याच्या अंगचें पाणी जळून गेल्यावर त्यांत दहा तोळे दहीं टाकून तो खूप ढवळावा. त्यानंतर तीन मासे काळीं मिऱ्यें, तीन मासे लवंगा, तीन

मासे वेलदोडे, तीन मासे जिरें आणि तीन मासे दालचिनी हे पदार्थ एकत्र वांटून त्यांची भुकटी वरील खेम्यांत टाकल्यावर काढून ठेवलेल्या कांद्याच्या चकत्या, पडवळाच्या चकत्या आणि बारीक चिरलेली पांच तोळे कोथिंबीर टाकून एक शेर पाणी टाकावें. त्यानंतर पंधरा तोळे कणकेची पाणी घालून लांबट गोळी करावी आणि वरील मांसाच्या भांड्यावर झांकण ठेवून त्या भांड्याच्या तोंडाभोंवतीं ती कणकेची गोळी दाबून बसवावी म्हणजे झांकण गच्च बसतें. सालनाचें भांडें या स्थितींत दोन तासपर्यंत निखाऱ्यांवर ठेवून उतरावें आणि तोंडावरचें झांकण काढून त्यांत पांच लिंबांचा रस ओतावा ह्मणजे सालन खाण्यायोग्य होतें.

**शालगमी सालन—**

अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, अडीच तोळे धने, तीन मासे सुकी लाल मिरची, सहा मासे हळद व पावणे चार तोळे दहीं या वस्तुंचा वांटून मसाला करून ठेवावा. नंतर एक शेर सलगमाचीं सालपटें काढून त्यांचे तिकोनी तुकडे करावे. नंतर दहा तोळे तापलेल्या तुपांत दोन तोळे हळद टाकून ती परतावी व तूप गाळून तळची हळद टाकून द्यावी. शलगमच्या तिकोनी तुकड्यांना अर्धा तोळा बारीक मीठ चोपडून ते वरील तुपांत तळून काढून घ्यावे. त्यानंतर अर्धा शेर मांसावरची चिथडी काढून टाकून तें स्वच्छ धुवावें व त्याचे तुकडे करून त्यांना वर वाटून ठेवलेला मसाला चोपडावा व ते तुकडे वरील तुपांत चांगले परतून काढावे व त्यांत एक तोळा बारीक मीठ टाकावें. त्यानंतर अडीच तोळे कांद्याच्या बारीक चकत्या पांच तोळे तुपांत टाकून कडकडीत फोडणी करावी आणि तींत वरील मांसाचे तुकडे टाकावे. त्यांत शलगमचे तळलेले तुकडे नंतर टाकून बारीक चिरलेली सवा तोळा कोथिंबीर आणि दहा तोळे पाणी या वस्तु टाकाव्यात. मांस शिजूं द्यावें. त्यानंतर एक मासा जिरें, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे व तीन मासे काळीं मिऱ्यें या पदार्थांची वांटून भुकणी केल्यावर ती, सालनांतलें सर्व पाणी आटून गेल्यावर, त्यांत टाकावी. सर्वांमागून लिंबाच्या सवा तोळा रसाची खटाई त्यांत टाकून

पांच मिनिटांनीं भांडें चुलीवरून उतरून त्यांतील सालन उपयोगांत आणावें.

**काश्मीरी सालन—**

एक तोळा धने, अर्धा तोळा आलें, तीन मासे सुक्या लाल मिरच्या, तीन मासे हळद व एक तोळा मीठ यांचा ओला मसाला वांटून तयार करावा. नंतर कांद्याच्या पांच तोळे बारीक चकत्या अठरा तोळे तुपांत लालसर रंगावर तळून काढाव्या. त्यानंतर मांस पन्नास तोळे स्वच्छ धुऊन त्याचे पार्चे कापून ते वरील कांद्याच्या चकत्या तळून काढून ठेविलेल्या तुपांत चांगले परतावेत. त्यांत वरील ओला मसाला टाकून दीड शेर पाणी टाकावें व ते पार्चे चांगले शिजूं द्यावे. त्यानंतर दीड मासा लवंगा, दीड मासा वेलदोडे, दोन मासे काळीं मिर्यें व दीड मासा दालचिनी यांची वांटून भुकटी करावी व ती वरील तळलेल्या कांद्याच्या चकत्यांसह शिजत असलेल्या पार्चांच्या भांड्यांत टाकावी. त्यानंतर एक शेर सलगम सोलून त्यांस कांट्यानें चांगले कोचावेत व त्यांना एक तोळा बारीक मीठ चोळून ते एका भांड्यांत उन्हांत ठेवून द्यावेत, म्हणजे त्यांचें मीठ गळून जातें. इतकें केल्यावर अर्धा तोळा धने, तीन मासे लसूण, अर्धा तोळा आलें, अडीच तोळे कांदा व पांच मासे मीठ यांचा वांटून ओला मसाला तयार करावा. त्यानंतर अर्धा शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्याचा बारीक खेमा करावा आणि त्यांत वरील मसाला मिसळावा. मग तो खेमा पाट्यावर चांगला वांटून त्याचे गोळे म्हणजे कबाब बनवावे. नंतर एका भांड्यांत अडीच तोळे तूप टाकून त्यांत उडदाच्या डाळीचे मसाला घालून केलेले वडे टाकावे व ते चांगले परतून काढावे. नंतर ते वडे पाट्यावर चांगले वांटून काढावे. त्यानंतर अर्धा तोळा लसूण अडीच तोळे पाण्यांत वांटून ठेवावी. वरील मांस शिजलें व त्यांतील पाणी आटलें म्हणजे त्यांत तेरा तोळे दहीं टाकून तें हळू हळू परतावें. परततांना त्यावर वरील लसणीचें पाणी छाटावें. त्यांत नंतर मागील कबाब टाकून तें सर्व ढवळावें. त्यांत नंतर कोंचून ठेवलेले उन्हांतले शलगम टाकून तें सर्व पुनः ढवळावें. त्यांत अच्छेर पाणी ओतून शिजूं द्यावें. शिजल्यावर खालीं

उतरावें. त्यांत नंतर कांदेमिश्रित मसाला व वड्यांचा चूर टाकून त्यांत अर्धा तोळा अमचूर म्हणजे सुकविलेल्या कैऱ्यांच्या फोडी टाकाव्या. त्यानंतर आठ तोळे कणीक पाण्यांत भिजवून ती वरील मिश्रणाच्या भांड्यावर तबकडी ठेवून तिच्या भोंवताली दाबून बसवावी. सकाळीं तोंड उघडून आंतील सालन खायला द्यावें.

**न्याहारी—**

एक शेर मांसाच्या बोट्या कांपून त्या साफ धुवाव्या आणि सवा तोळा मिरच्या, दीड तोळा मीठ, अर्धा तोळा आलें, दीड तोळा लसूण, अडीच तोळे कांदा व दोन तोळे धने याचा मसाला वांटून तो बोट्यांना चोपडावा आणि त्या बोट्या नंतर अडीच शेर पाणी असलेल्या भांड्यांत टाकून तें भांडें मंदाग्नीवर ठेवावें व त्या बोट्या शिजूं द्याव्या. त्यांत रस्सा एक शेर उरूं द्यावा. रश्यांतून नंतर मांस बाजूला काढून घ्यावें व तें आठ तोळे तुपांत सवा तोळा कांद्याच्या चकत्यांची फोडणी करून तींत टाकावें. नंतर त्यांत अर्धा तोळा आलें वांटून टाकून मांस कलथ्यानें ढवळावें. नंतर त्यांत वरील एक शेर रस्सा ओतून एक तोळा निशास्ता टाकावा व तें मांस पंधरा मिनिटें शिजूं द्यावें. आठ तोळे तुपांत सवा तोळा कांद्याच्या चकत्यांची फोडणी करून वरील मांसाला द्यावी आणि नंतर त्यांत एक मासा लवंगा, एक मासा वेलची, एक मासा दालचिनी व एक मासा काळीं मिऱ्यें यांची वांटलेली भुकटी टाकून वर अडीच तोळे लिंबाचा रस ओतावा. मांस नंतर चांगलें वर खालीं ढवळून तें न्याहारी म्हणून वाढावें.

**बैद्याचें सालन—**

पांच तोळे तुपांत कांद्याच्या पांच तोळे चकत्या तळून काढून ठेवाव्या. नंतर अच्छेर मांसाच्या बोट्या कांपून त्या स्वच्छ धुवाव्या. त्यानंतर सवा तोळा आलें, सवा तोळा मीठ, तीन मासे मिरच्या, सवा तोळा धने व सवा तोळा लसूण या वस्तु एकत्र वांटून बोट्यांना चोपडाव्या. त्या बोट्या नंतर वरील तुपांत टाकून ढवळीत ढवळीत परताव्या व नंतर त्यांत दहा तोळे दहीं टाकून त्या पुन्हां ढवळीत रहावें, म्हणजे कोरमा

तयार होतो. त्यानंतर सवा तोळा हळद दहा तोळे तुपांत टाकून भाजावी व तूप गाळून घेऊन हळदीचा चोथा टाकून द्यावा. त्यानंतर दहा अंडीं चाफून काढून सोलावींत व तीं वरील तुपांत तळून वरील कोरम्यांत टाकावींत. नंतर त्यांत दहा तोळे पाणी टाकून तें सर्व धिमेपणानें निखाऱ्यांवर शिजूं द्यावें. रस्सा दाट झाल्यावर त्यांत वर काढून ठेवलेल्या कांद्याच्या तळलेल्या चकत्या टाकाव्या आणि अर्धा मासा खललेलें केशर त्यांत टाकल्यावर, अर्धा मासा काळीं मिऱ्यें, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा जिरें, अर्धा मासा दालचिनी व अर्धा मासा वेलदोडे या वस्तूंचें वांटलेलें चूर्ण त्यांत टाकून वर दोन लिंबांचा रस ओतावा व तें पांच मिनिटांनीं उतरून खाण्याच्या उपयोगांत आणावें.

**बदामपिस्त्यांचें सालन—**

दहा तोळे सोललेले बदाम बी व दहा तोळे पिस्ते एक शेर पाणी असलेल्या भांड्यांत टाकून त्यांत तीन मासे सज्जीखार, तीन मासे तुरटी व तीन मासे टांकणखार घालून तें भांडें चुलीवर ठेवावें. बदाम बी व पिस्ते चांगले उकळले गेल्यावर ते दोन्ही पदार्थ दुसऱ्या एका भांड्यांत टाकून त्यांत एक शेर पाणी, तीन मासे सज्जीखार, तीन मासे फटकी म्हणजे तुरटी व तीन मासे टांकणखार घालून तें भांडें पुन्हां चुलीवर दुसऱ्यांदा उकळण्यास ठेवावें. बदाम बी व पिस्ते उत्तम तऱ्हेनें उकळले गेल्यावर काढून घेऊन तीं दोन्हीं द्रव्यें एक शेर दुधाच्या दुसऱ्या भांड्यांत टाकून उकळावींत म्हणजे त्यांतला क्षार निघून जातो. चांगलीं ढवळून दोन्हीं द्रव्यें दुधांत उकळलीं गेल्यावर बाहेर काढून पंधरा तोळे तुपांत परतावींत व भांडें उतरून ठेवावें. नंतर अडीच तोळे हळद, अडीच तोळे धने, अडीच तोळे आलें, चार मासे सुक्या लाल मिरच्या, अडीच तोळे लसूण, व एक तोळा मीठ या द्रव्यांचा ओला मसाला वांटून ठेवावा. त्यानंतर पाव तोळा लवंगा, पाव तोळा वेलदोडे, पाव तोळा दालचिनी, पाव तोळा काळीं मिऱ्यें व पाव तोळा जिरें यांचा कोरडा मसाला वांटून ठेवावा. त्यानंतर दहा तोळे मलई वस्त्रगाळ करून तींत दहा तोळे वस्त्र-

गाळीव दहीं मिसळावें व त्यांत एक चमचा पाण्यांत खललेलें एक मासा केशर मिसळावें. त्यानंतर कांद्याच्या दहा तोळे चकत्या पांच तोळे तुपांत तळून बाहेर काढून ठेवाव्या. एक शेर मांस चांगलें धुऊन व स्वच्छ करून त्याचा बारीक खेमा तयार करावा व तो वरील तुपांत चांगला परतून काढावा. तो परतल्यावर त्यांत एक शेर पाणी, वांटून ठेवलेले ओला व गरम हे मसाले, केशर घातलेलें मलईमिश्रित दहीं आणि काढून ठेवलेल्या तळीव कांद्याच्या चकत्या या वस्तु एका मागून एक अशा टाकाव्या व सरतें शेवटीं तळीव बदाम बी व पिस्ते हे टाकून मांस शिजूं द्यावें. मांस शिजत आलें म्हणजे त्यांत अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलदोडे अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा काळीं मिऱ्यें, अर्धा मासा जिरें व सहा मासे मीठ हे पदार्थ एकत्र वांटून टाकावेत व मांस शिजूं द्यावें. मांस चांगलें शिजलें गेलें म्हणजे त्यांत पाव तोळा लवंगा, पाव तोळा दालचिनी व पाव तोळा वेलदोडे यांची भुकटी करून टाकावी आणि वर लिंबाचा अडीच तोळे रस ओतून पांच मिनिटांनीं भांडें उतरावें.

**आलटचा पालटचाचें सालन—**

प्रथम अच्छेर बेसन पीठ घेऊन त्यांत अर्धा मासा काळीं मिऱ्यें, अर्धा मासा लवंगा, सवा तोळा आलें, तीन मासे लाल मिरच्या, अर्धा मासा जिरें, सवा तोळा लसूण अर्धा मासा दालचिनी, सवा तोळा कांदा व पाऊण तोळा मीठ यांचा बारीक वांटून मसाला घालावा आणि अच्छेर पाण्यांत तें मीठ भिजवावें. नंतर तव्याला खालून ओली माती दाटसर सारवून तो चुलीवर ठेवावा. त्यावर कापडाच्या बोळ्यानें तळणास घेत-लेल्या साडेसात तोळे तुपापैकीं थोडें तूप फांसून त्यावर वरील पातळ पिठांतलें थोडें पीठ पसरून ओतावें. अशा रीतीनें तव्यावर तूप लावून सर्व बेसनाचीं धिरडीं तयार केल्यावर तीं एकमेकांवर ठेवून त्यांची वळकटी करावी व ती दोन बोटांच्या अंतरानें कांपून साडे सात तोळे तुपांत ते तुकडे परतून काढावेत व ठेवून द्यावेत. यांनाच आलटे पालटे म्हणतात. त्यानंतर मांस अच्छेर घेऊन तें स्वच्छ धुवावें व त्याचे परसंदे म्हणजे

पातळ चपटे तुकडे करावे व त्यांना अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा जिरें, अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा मिऱ्यें, एक मासा वेलदोडे, अडीच तोळे धने, सवा तोळा लसूण, सवा तोळा आलें, सवा तोळा पुदीना व तीन मासे लाल मिरच्या यांचा वांटलेला मसाला चोळून ते परसंदे मग पांच तोळे दहीं; भाजलेल्या चण्याचें सवा तोळा पीठ आणि पाऊण तोळा मीठ या तिहींच्या मिश्रणांत टाकून ठेवावेत. त्यानंतर साडेसात तोळे तुपांत सवा तोळा कांद्याच्या चकत्या तळून काढून बाजूला ठेवल्यावर त्या तुपांत वरील परसंदे टाकावेत आणि अच्छेर पाणी ओतून ते अदपाव पाणी राहीपर्यंत शिजूं द्यावेत. त्यांत वरील आलटे पालटे शिजतांना ठाकावेत. मांसाचे तुकडे चांगले शिजले गेले म्हणजे त्यांत अर्धा मासा केशर एक चमचा पाण्यांत खलून टाकावें व वर अडीच तोळे लिंबाचा रस सोडून पांच मिनिटांनीं भांडें उतरावें उतरावें व तें पांच मिनिटें निखाऱ्यावर ठेवल्यावर सालन खाण्यास द्यावें.

**कारल्याचें सालन—**

अडीच तोळे लसूण, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे धने, एक तोळा मीठ व सवा तोळा लाल मिरच्या, यांचा ओला मसाला वांटून ठेवल्यावर एक शेर मांस चांगलें धुऊन त्याचा फार बारीक खेमा करावा व त्याला वरील मसाला चोपडावा. तो खेमा नंतर दहा तोळे तुपांत चांगला परतून त्यांत पन्नास तोळे पाणी टाकावें व चांगला शिजूं द्यावा. त्यानंतर एक शेर कारलीं घेऊन त्यांचीं सालें काढावींत व मग तीं पाट्यावर वरवंट्यानें हलक्या हातानें ठेंचल्यावर त्यांना दोन तोळे बारीक मीठ चोपडावें. चोपडतांना निघणारा पांढरा फेंस टाकून द्यावा. सर्व पांढरा फेंस काढून टाकल्यानें कडूपणा नाहींसा होतो. त्यानंतर एका भांड्यांत चिंचेचीं दीड शेर पानें घालून त्यांवर वरील कारलीं ठेवावींत आणि त्यांवर दीड शेर चिंचेचीं पानें पसरावींत. त्या भांड्यावर झांकण ठेवून तें भांडें मंदाग्नीवर ठेवावें. आंतील कारलीं चांगलीं वाफलीं गेल्यावर भांड्यांतून काढून घेऊन त्यांना एका बाजूनें बारीक चीर पाडावी व

त्यांच्या पोटांतलें बीं वगैरे सर्व काढून टाकावें. नंतर दहा तोळे साफ केलेला बेदाणा दहा तोळे तुपांत चांगला लाल होईतों परतून काढून भांडें उतरून ठेवावें. त्यानंतर पांच तोळे वस्त्रगाळीव मलई घेऊन तींत पांच तोळे सोलीव बदाम बीं वांटून मिळवावी व तें मिश्रण आणि वरील परतलेला बेदाणा हीं दोन्हीं मागील शिजून तयार झालेल्या खेम्यांत टाकावींत म्हणजे पोंकळ करून ठेवलेल्या कारल्यांत भरायचें तें खेम्याचें पुरण तयार होतें. हा खेम्याचा मसाला ऊर्फ हें पुरण अर्धें वरील कारल्यांच्या पोटांत भरून तीं कारलीं सवा तोळा सुतानें बांधून चांगल्या भांड्यांत ठेवून द्यावींत आणि निम्में उरलेलें खेम्याचें पुरण तसेंच असूं द्यावें. त्यानंतर एक शेर तुपांत पांच तोळे हळद चांगली भाजून काढून तें तूप गाळून घ्यावें व हळदीचा रद्दा फेंकून दिल्यावर त्या तुपांत कांद्याच्या पांच तोळे चकत्या लाल होईतों तळून काढून ठेवाव्या. त्यामागून पांच तोळे बदाम बी सोललेलें वांटून ते पांच तोळे वस्त्रगाळीव मलईंत मिसळून ठेवावें. नंतर कल्हईच्या भांड्यांत दोन शेर दहीं घेऊन त्यांत दोन तोळे मीठ मिसळून ठेवून द्यावें. अशा तऱ्हेची तयारी झाल्यावर एक चांगल्या कल्हईचें भांडें घेऊन त्यांत परतून काढलेल्या कांद्याच्या चकत्या, पुरण भरलेलीं कारलीं, शिल्लक असलेल्या खेम्याचें पुरण, बदाममिश्रित मलई व मीठमिश्रित दहीं या सर्व जिनसा व अच्छेर पाणी टाकून त्या पातेल्यावर झांकण ठेवावें आणि साडेसात तोळे भिजविलेली कणीक पातेल्याच्या तोंडावर दाबून बसवून तें पातेलें मंदाग्नीवर ठेवावें व त्याला चांगली वाफ येऊं द्यावी. त्यानंतर दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे, दोन मासे काळीं मिऱ्यें, दोन मासे दालचिनी आणि दोन मासे जिरें या सर्वांची वांटून भुकटी करावी. मंदाग्नीवर ठेवलेलें पातेलें सहा तासांनीं उतरून त्यावरचें झांकण काढावें व त्यांत वरील मसाल्याची भुकटी टाकावी आणि त्यावर पांच तोळे लिंबाचा रस ओतून पुन्हा एकदां आंच द्यावी. दीड मासा केशर दोन चमचे गरम पाण्यांत खलून त्या

पातेल्यांत टाकावें व पांच मिनिटांनीं पातेलें उतरून त्यातलीं वेलावरून तोडल्यासारखीं हिरवीं गार झालेलीं कारलीं काढून त्यांचें सूत सोडून टाकावें आणि सालन खाण्यास द्यावें.

**बटाट्याचें सालन—**

प्रथय पाऊण तोळा हळद, सवा तोळा धने, दीड तोळा लसुण व तीन मासे लाल मिरच्या यांचा मसाला वांटून ठेवावा व नंतर दहा तोळे तूपांत अडीच तोळे कांद्याच्या चकत्या लालसर रंगावर भाजून काढून ठेवल्यावर अच्छेर मांस स्वच्छ धुऊन त्याच्या बोट्या कांपून तयार कराव्यात व त्यांना वरील तयार केलेला मसाला चोपडून त्या वरील तुपांत टाकाव्या. त्यांत नंतर एक तोळा मीठ व एक शेर पाणी घालून त्या बोट्या चांगल्या शिजवाव्या. शिजून पाणी सुकलें गेलें म्हणजे एक तोळा लसूण ठेंचून तिचें पाणी काढावें व तें आणि अडीच तोळे दहीं अशा दोन वस्तु बोट्यांवर टाकून त्या कलथ्यानें खालीं वर करीत ढवळाव्या. त्यानंतर एक शेर उकडून ठेवलेले सोलीव बटाटे आणि दहा तोळे पाणी अशा दोन वस्तु बोट्यांत टाकून तें सर्व पुन्हां एकत्र शिजूं द्यावें. शिजल्यावर त्यांत एक तोळा आंब्याची खटाई, तीन मासे काळी मिऱ्यें, दीड मासा लवंगा, दीड मासा दालचिनी, दीड मासा वेलदोडे, सहा मासे कोथिंबीर व दीड मासा जिरें या वस्तूंचा वांटून तयार केलेला मसाला तळून ठेवलेल्या कांद्यांच्या चकत्यांसह त्यांत टाकावा व चुलींत मंदाग्नि करावा. पांच मिनिटांनीं भांडें उतरावें म्हणजे त्यांतील सालन वाढण्याजोगें होतें.

**अंडीदार खेमा—**

प्रथम पांच तोळे तुपांत दीड तोळा कांद्याच्या चकत्या तळून काढून ठेवल्यावर धुतलेल्या मांसाचा अच्छेर खेमा, दीड तोळा आलें, दीड तोळा लसूण, दीड तोळा धने, तीन मासे लाल मिरच्या, सहा मासे मीठ आणि पांच तोळे दहीं यांचें वांटून तयार केलेलें मिश्रण हें सर्व वरील तुपांत टाकावें. त्यानंतर आठ अंडीं वाफून काढून सोलावींत व

त्यातील पांढरें आणि पिंवळें हीं दोन्ही निरनिराळीं करून पांढऱ्याचे चिंचोक्या एवढे तुकडे करावेत. त्यानंतर अर्धा मासा केशर व सहा मासे मीठ या दोन वस्तु पाण्यांत घोंटून त्यांचें मिश्रण दहा तोळे तापलेल्या तुपांत टाकावें आणि त्यांतलें पाणी आटूं द्यावें. तूप कडकडण्याचें बंद झाल्यावर त्यांत अंड्याच्या सफेतीचे केलेले तुकडे व पिंवळें हीं दोन्हीं टाकावींत आणि तीं परतून त्यांत वरील खेम्याचें मिश्रण टाकावें. थोडा वेळ उलथन्यानें तें सर्व खालीं वर करीत ढवळल्यावर त्यांत एका लिंबाचा रस ओतावा आणि तळून ठेवलेल्या कांद्याच्या चकत्या वांटून त्यावर टाकाव्या. नंतर दीड मासा लवंगा, दीड मासा मिऱ्यें, दीड मासा जिरें, दीड मासा वेलदोडे व दीड मासा दालचिनी यांचा वांटलेला मसाला त्यावर पेरून त्यावर पांच तोळे दूध ओतावें म्हणजे अंडीदार खेमा तयार होतो. नंतर भांडें विस्तवावरून उतरून तो पदार्थ लोकांना खायला द्यावा.

**मटार व बटाटे यांचें सालन—**

प्रथम एक शेर मांस धुऊन काढून त्याचा खेमा तयार करावा आणि मग अडीच तोळे लसूण, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे धने, एक तोळा हळद व दीड तोळा मीठ यांची चटणी वांटून ती त्यांत मिसळावी. त्यानंतर अच्छेर तुपांत दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून काढाव्या आणि त्या तुपांत वरील मसालायुक्त खेमा टाकून तो परतीत परतीत भाजावा. त्यांत नंतर दहा तोळे दहीं टाकावें व पुन्हां उलथन्यानें खालीं वर करून परतल्यावर त्यांत अच्छेर पाणी घालून तो अदपाव पाणी उरेपर्यंत शिजूं द्यावा. त्यानंतर एका भांड्यांत एक शेर पाणी घालून तें भांडें चुलीवर चढवावें व त्यांत एक शेर बटाटे व अर्धा तोळा मीठ टाकावें. बटाटे पाव हिस्सा कच्चे राहतील असे शिजवावे. कारण ते पुढें तळावयाचे असल्यानें त्यावेळीं पक्के शिजले जातात. बटाटे अर्धवट शिजल्यावर पाण्याबाहेर काढून सोलावे व गिराचे त्रिकोणी तुकडे करून ठेवून द्यावे. त्यानंतर एका भांड्यांत अच्छेर पाणी घालून तें चुलीवर चढवावें व पाणी उकळूं लागल्यावर त्यांत हिरव्या मटाराचे एक शेर दाणे

अथवा वाटाण्याची एक शेर डाळ टाकावी व सहा मासे मीठ टाकून ते अथवा ती नरमसर शिजूं द्यावे किंवा द्यावी. शिजल्यावर भांडें उतरून ठेवावें. त्यानंतर अच्छेर तुपांत दीड तोळा हळद टाकून ती तुपांत कड-कडल्यावर तूप चुलीवरून उतरून गाळावें व हळदीचा गाळ टाकून द्यावा आणि तुपांत वरील बटाट्याचे त्रिकोनी तुकडे तळून ठेवून द्यावे. त्याच तुपांत नंतर वरील मटार दाणे अथवा डाळ परतून काढावी व ती आणि बटाट्याचें कांप हीं दोन्हीं वरील खेम्यांत टाकावींत. त्यानंतर त्या मिश्रणांत दहा तोळे पाणी घालून त्याचें भांडें निखाऱ्यांवर ठेवून त्यांत तळून ठेवलेल्या कांद्याच्या चकत्या टाकल्यानंतर दीड तोळा लवंगा, दीड तोळा वेलदोडे, दीड तोळा दालचिनी, दीड तोळा जिरें व दीड तोळा मिऱ्यें यांची वांटून भुकटी टाकल्यावर एका लिंबाचा रस वर पिळावा आणि पांच मिनिटांनीं निखाऱ्यांवरून भांडें उतरावें.

**करमगड्याचें सालन—**

तीन तोळे कांद्याच्या चकत्या प्रथम वीस तोळे तुपांत लाल रंगावर तळून काढून ठेवल्यावर दोन शेर मांसाचा खेमा करावा आणि त्याला एक तोळा हळद, तीन तोळे आलें, तीन तोळे धने, तीन तोळे लसूण, दहा मासे मिरच्या व दीड तोळा मीठ यांचें वांटलेले मिश्रण चोपडावें व तो वरील तुपांत भाजायला टाकावा. कलथ्यानें तो हालवून परतल्यावर त्यावर एक शेर दहीं ओतून त्यासह दहीं आटेपर्यंत तो ढवळावा व नंतर मंदाग्नीवर शिजूं द्यावा. त्यानंतर तीन शेर चिरलेला करमगड्डा घेऊन त्यांतला निम्मा वीस तोळे तुपांत एक तोळा हळद परतून त्यांत टाकावा व अर्धा कच्चाच ठेवून द्यावा. परतून काढल्यावर तो व कच्चा अशा दोहोंचें मिश्रण करून तें वरील खेम्यांत टाकावें व नंतर त्यावर अडीच तोळे मीठ पेरल्यावर कलथ्यानें तें सर्व मिश्रण ढवळावें. नंतर त्यांत दोन शेर पाणी ओतावें व वर झांकण ठेवून अर्धें पाणी उरेतों तें सर्व मंदाग्नीवर शिजूं द्यावें. त्यानंतर त्यांत अडीच तोळे चिरलेली कोथिंबीर पेरावी व दोन मासे जिरें, दोन मासे काळीं मिऱ्यें, दोन मासे लवंगा,

दोन मासे दालचिनी व दोन मासे वेलदोडे यांचें एकत्र वांटलेलें चूर्ण त्यावर पेरून वरतीं लिंबाचा रस व दोन मासे वेलदोडे यांचें एकत्र वाटलेलें चूर्ण त्यावर पेरून वरतीं लिंबाचा पांच तोळे रस ओतावा. पांच मिनिटें भांडें विस्तवावरच राहूं देऊन मग उतरावें.

**भेजा पक्कवण्याची पद्धत—**

भेजा ह्मणजे मेंदु. प्रथम झिल्लीसह तीन मेंदु वाफल्यावर त्यांवरची झिल्ली काढून टाकावी. झिल्ली ह्मणजे मेंदूवरचा पापुद्रा. त्यानंतर नऊ मासे हळद तीस तोळे तुपांत टाकून चांगली भाजल्यावर तें तूप वस्त्रगाळ करावें व हळद टाकून द्यावी. त्या तुपाचे नंतर सारखे दोन भाग करावे. नंतर एका भागांत वरील तीन मेंदु टाकून त्यांत एक तोळा मीठ टाकावें. त्यानंतर एक तोळा लसूण मेंदूंवर वांटून टाकून ते उलथन्यानें ढवळीत भाजावे. ते परतींत परतींत भाजीत असतां त्यांवर वीस तोळे दहीं टाकीत टाकीत जिरवावें. त्यानंतर दीड तोळा लसूण, अडीच तोळे कांदे, अडीच तोळे आलें व अडीच तोळे धने यांची चटणी वांटून बाकीच्या तुपांत भाजावी व त्यांत वरिल मेंदु आणि दहा तोळे पाणी टाकून कलथ्यानें तें सर्व वर खालीं करीत ढवळीत परतावें. अर्धा शेर रस्सा राहीपर्यंत चुलीवरच असूं द्यावें ह्मणजे मेंदु तयार होतो. हें झालें ह्मणजे एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, एक मासा मिऱ्यें, एक मासा जिरें यांची भुकटी करून तिच्यांत एक मासा खललेलें केशर मिसळावें व तें सर्व वरील मेंदूवर टाकून त्यावर एका लिंबाचा रस ओतावा. पांच मिनिटांनीं ते मेंदु खाण्याकरतां उपयोगांत आणावे अथवा वरील लिंबु ते खातांना त्यांवर पिळून ते खावे.

**कढी करण्याची कृति—**

प्रथम नऊ मासे धने, सहा मासे मीठ, एक मासा वेलदोडे, सहा मासे मिरच्या व तीन मासे लसूण यांची चटणी वांटावी व एका अंड्यांतलें सफेतीसह वीस तोळे चिरलेल्या कांद्याबरोबर पावशेर ह्मणजे वीस तोळे बेसन पिठांत मिसळून त्यांत पावशेर पाणी मिळवावें व त्या सर्वांचें

मिश्रण भज्यांच्या पिठासारखें तयार करावें व त्याचीं पंधरा तोळे तुपांत भजीं तळून काढावींत. त्यानंतर पावशेर बेसनाचें पीठ दोन शेर दह्यांत कालवून त्यांत दोन मासे खललेलें केशर मिसळावें. त्यानंतर पांच तोळे सोललेलें बदाम बी, सहा मासे तांबड्या मिरच्या व एक तोळा धने यांची चटणी वांटून एक तोळा मिठासह मिळवावी व तें सर्व दोन शेर पाण्यांत कालवावें आणि रुमालातून गाळून काढावें. त्यानंतर एका भांड्यांत पांच तोळे तूप टाकून त्यांत एक मासा लवंगा टाकाव्या व तें भांडें चुलीवर चढवावें. तूप कडकडून तापल्यावर त्यांत वरील मिश्रण ओतावें व त्यांत तळून ठेवलेलीं भजीं सोडावींत. एक उकळी येऊन भजीं नरमसर झाल्यावर कढी उतरावी. केशर टाकणें नसल्यास हळदीचें पाणी करून त्याला कांदे व लवंगा याची तुपांतली फोडणी देऊन तें पाणी उपयोगांत आणावें.

**वांग्याचा दोप्याजा—**

एक शेर मांस धुऊन पातेल्यांत टाकावें व त्यांत दहा तोळे कांदे, एक तोळा आलें, दोन तोळे मीठ, दोन तोळे लसूण आणि दीड तोळा धने यांचा वांटून मसाला टाकून चार शेर पाणी त्यांत ओतावें. चुलीवर पाणी अटून एक शेर राहिल्यावर भांडें उतरावें आणि तें पाणी रुमालांतून गाळून काढावें. मांस टाकून द्यावें. ही यखनी ह्मणजे आंखणी तयार झाली. त्यानंतर दहा तोळे तुपांत एक मासा लवंगा टाकून फोडणी तयार करावी आणि तींत वरील आंखणी ओतावी. त्यानंतर देंठ तोडून न टाकतां एक शेर वांगीं उभीं चार फोडींत चिरावींत व त्यांत एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण व एक तोळा मीठ यांचा मसाला वांटून भरावा व तीं मसाला भरलेलीं वांगीं दहा तोळे तुपांत तळून काढावींत. केशर एक मासा दोन चमचे पाण्यांत खलावें व एक मासा लवंगा, दोन मासे दालचिनी, दोन मासे वेलची, चार मासे मिर्‍यें, सहा मासे धने व सहा मासे मीठ यांचा मसाला वांटून तो परतलेल्या वांग्यांसह वरील यखनींत टाकावा व तें मिश्रण शिजण्याकरतां चुलीवर ठेवावें. वांगीं शिजल्यावर भांडें उतरावें.

## कबाबी दोप्याजा–

एकशेर मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन त्याचे बदामी आकाराचे तुकडे पाडावेत. नंतर अदपाव तुपांत पंधरा तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून काढाव्या. नंतर त्या तुपांत वरील मांसाचे तुकडे परतून काढावेत. त्यानंतर सव्वा तोळा धने व अडीच तोळे आलें एकत्र वांटून वरील मांसाच्या तुकड्यांत टाकावें आणि त्यांत दीडशेर पाणी घालून ते तुकडे चांगले शिजूं द्यावेत. इतकें झाल्यानंतर दहा तोळे निराळें मांस घेऊन त्याचा खेमा करावा व पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या करून त्या अडीच तोळे तुपांत तळाव्या. त्यांत नंतर वरील खेमा टाकून परतावा व त्यांत अद्-पाव पाणी ओतून खेमा चांगला शिजूं द्यावा. त्यानंतर अर्धा तोळा धने व सवा तोळा आलें एकत्र वांटून त्यांत तीन मासे मीठ, अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा वेलदोडे, अर्धा मासा लवंगा व दीड मासा मिऱ्यें यांची वांटून भुकटी मिळवावी आणि तें सर्व एक तोळा बेसनपिठांत मिसळून शिजलेल्या खेम्यांत टाकावें. नंतर तो खेमा पाट्यावर चांगला वांटून त्याच्या सुपारीसारख्या गोळ्या कराव्या. या गोळ्या ह्मणजेच कबाब होत. ते कबाब नंतर आठ तोळे तुपांत तळून वरील दोप्याजांत टाकावे व शिजूं द्यावे. कबाब शिजून दोप्याजांत थोडें पाणी शिल्लक राहिल्यावर त्यांत एक मासा वेलदोडे, एक मासा लवंगा, एक मासा दाल-चिनी, एक मासा मिऱ्यें व एक मासा खललेलें केशर यांचें वांटलेलें मिश्रण टाकावें व थोडें ढवळून उतरावें.

## तांदुळी दोप्याजा—

एक शेर मांस धुऊन त्यांचा खेमा केल्यावर पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या पांच तोळे तुपांत तळून त्यांतच राहूं द्याव्या व त्यांत खेमा फोड-णीस टाकल्यावर सवा तोळा मीठ, एक तोळा धने व पावणेदोन तोळे आलें यांचा वांटलेला मसाला वरील खेम्यांत टाकावा आणि त्यांत एक शेर अदपाव पाणी ओतून तो चांगला शिजूं द्यावा. नंतर अर्धवट खेमा शिजत आल्यावर त्यांत अच्छेर चांगले धुतलेले तांदूळ वैरावेत व

मांसाबरोबर शिजूं द्यावेत. एक मासा दालचिनी, पाऊण मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे व दोन मासे मिऱ्यें यांना एकत्र वांटून, मांस व तांदूळ शिजल्यावर त्यांत हा मसाला टाकावा. त्यानंतर पांच तोळे तुपांत पाव तोळा लवंगांची फोडणी तयार करून ती वरील दोप्याजाला द्यावी ह्मणजे तो खाण्यासारखा बनतो.

## गाजरी दोप्याजा—

प्रथम पन्नास तोळे मांस चांगलें धुऊन त्याचे बदामी घाटाचे पार्चे ह्मणजे चपटे तुकडे पाडावेत व नंतर दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या सहा तोळे तुपांत परतून काढाव्या व त्या तुपांत वरील पार्चे उलथन्यानें परतून काढल्यावर त्यांत पाऊण मासा मीठ व सहा मासे धने यांच्या मिश्रणाची चटणी वांटून टाकावी व पुन्हां तें मांस चांगलें परतावें. त्यांत नंतर पन्नास तोळे पाणी टाकून तें चांगलें शिजूं द्यावें. दुसरें दहा तोळे मांस नंतर घेऊन तें स्वच्छ धुतल्यावर त्याचा खेमा करावा व तो दीड मासा मीठ टाकलेल्या आठ तोळे पाण्यांत चांगला शिजूं लावावा. तो चांगला शिजल्यावर त्यांत एक मासा दालचिनी, सहा मासे धने, अर्धा मासा लवंगा, एक मासा वेलची, दोन मासे मिऱ्यें व एक तोळा आलें यांचा मसाला वांटून टाकावा आणि नंतर बकऱ्याची कच्ची चरबी सहा मासे व मैदा दहा तोळे हीं दोन द्रव्यें त्यांत मिसळावीत. त्यानंतर अच्छेर गाजरें शेंडा बुडखा तोडून व मधलें मांजर काढून टाकून एका दहा तोळे पाणी असलेल्या भांड्यांत शिजत टाकावींत. तीं चांगलीं शिजल्यावर त्यांवर वरील शिजलेला खेमा चढवावा व तीं खेम्यानें लपाटलेलीं गाजरें आठ तोळे तुपांत तळून ठेवून द्यावींत. त्यानंतर अर्धा मासा केशर एक चमचा पाण्यांत खलून पाऊण मासा लसूण व पाऊण मासा मीठ यांची चटणी, दोन चमचे पाणी टाकून दीड तोळा तांदुळांबरोबर वांटावी व ती आणि केशर अशीं दोन्हीं अच्छेर चक्का दह्यांत मिसळावींत. इतकें झाल्यानंतर प्रथम शिजवलेल्या मांसावर खेमा चढवून शिजवलेलीं गाजरें ठेवावींत व यांवर वरील मसालेदार दहीं ओतावें. नंतर सवा तोळा तुपांत अर्धा

मासा लवंगा टाकून फोडणी तयार करावी व ती वरील मांसाच्या मिश्रणाला द्यावी, म्हणजे जो गाजरी दोप्याजा खायला तयार होईल त्यालाच दुराणी दोप्याजा म्हणतात.

**पनीनी दोप्याजा—**

पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या आठ तोळे तुपांत परतून काढून ठेवल्यावर, दहा मासे धने, अर्धा मासा वेलची, अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा, सहा मासे लसूण व एक मासा मिऱ्यें यांचा मसाला वांटून ठेवावा. त्यानंतर एक शेर चांगलें स्वच्छ धुतलेलें मांस घेऊन त्याचा खेमा तयार करावा व त्याला एक तोळा मीठ व दीड तोळा आलें यांच्या मिश्रणाची वांटलेली चटणी लपेटून ठेवून द्यावा. हा खेमा पंधरा मिनिटांनंतर वरील कांदा तळलेल्या तुपांत परतावा व त्यांत वरील मसाला टाकून पुन्हां चांगला परतल्यावर पांच तोळे दहीं त्यावर ओतून तो ढवळावा आणि अच्छेर पाणी नंतर त्यांत ओतून तो शिजूं द्यावा. खेमा शिजून नरम झाल्यावर त्यांत दोन अंड्यांतलें फक्त पांढरें मिळवून तो पाट्यावर चांगला वांटावा. नंतर त्याचे उंडे म्हणजे लहान गोळे करून ठेवावे. अडीच तोळे पनीर, चार तोळे बेदाणा व अर्धा तोळा पुदीना या तीन द्रव्यांचें मिश्रण तयार करावें. या मिश्रणाला वाकर म्हणतात. हा वाकर खेम्याच्या उंड्यांच्या पोटांत थोडा थोडा भरावा म्हणजे ते कबाब बनतात. त्यानंतर पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या आठ तोळे तुपांत तळून त्यांत वरील कबाब टाकावे व ते हलक्या हातानें परतावे. त्यानंतर पाण्याचा हात मारून दहा मासे धने, चार मासे लसूण व सहा मासे मीठ यांची वांटलेली चटणी आणि दहा तोळे पाणी हीं त्यांत टाकावीत. झांकण ठेवून कबाब नरमसर शिजूं द्यावेत. त्यानंतर अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा वेलदोडे, अर्धा मासा लवंगा व एक मासा मिऱ्यें यांची चटणी वांटून ती वरील कबाबांत टाकावी व त्यानंतर पांच तोळे दहीं त्यांत ओतून तें कबाबाचें भांडें पांच मिनिटें निखाऱ्यांवर ठेवावें. त्यानंतर अर्धा मासा केशर एक चमचा

पाण्यांत खलून वरील दोप्याजांत टाकावें व पांच मिनिटांनीं भांडें उतरून आंतील पदार्थ उपयोगांत आणावा.

**शलगमी दोप्याजा—**

प्रथम कांद्याच्या दहा तोळे चकत्या पांच तोळे तुपांत चांगल्या तळून ठेवाव्या. नंतर एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्याचे पार्चे कांपून ते वरील तुपांत फोडणीस टाकून उत्तम तऱ्हेनें परतावेत. पार्चे परतले गेले म्हणजे त्यांत एक शेर पाणी व एक तोळा मीठ, एक तोळा धने आणि पाऊण तोळा आलें या तिहींचा वांटलेला मसाला हीं टाकावींत व ते पार्चे शिजूं द्यावेत. अडीच तोळे तुपांत सवा तोळा आश्मीरी वडे चांगले परतून काढावेत. नंतर एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलद्दोडे, दोन मासे मिऱ्यें, पाऊण मासा हळद व सहा मासे मीठ यांचा मसाला वांटून ठेवावा. त्यानंतर एक तोळा लसूण आठ तोळे तुपांत चांगली तळावी. शलगम एक शेर सोलून त्यांचे तुकडे करावेत व ते कांट्यानें चांगले कोंचल्यावर वरील लसणीच्या तुपांत ते चांगले परतावे आणि त्यांत वरील मांसाचें मिश्रण ओतावें. तें सर्व नंतर चांगलें शिजूं द्यावें. तें अर्धवट शिजत आल्यावर त्यांत वरील काश्मिरी वडे टाकावेत. मांसमिश्रित शलगम चांगले शिजल्यावर त्यांत वांटून ठेवलेला भुकणीदार मसाला टाकावा व त्यावर पांच तोळे दहीं टाकावें. तें सर्व नंतर उलथन्यानें चांगलें ढवळावें व दहा मिनिटांनीं उतरून उपयोगांत आणावें. याच दोप्याजांत जर अच्छेर मांसाचे मसालेदार कबाब टाकले तर होणारा शबडेग मोठा स्वादिष्ट असा तयार होता.

**दोडकी दोप्याजा—**

एक शेर मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन त्याचे पार्चे कांपावे व नंतर पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या पांच तोळे तुपांत तळून त्यांतच वरील पार्चे फोडणीस टाकून ढवळावे. नंतर एक तोळा लसूण, एक तोळा धने, दीड तोळा मीठ व सहा मासे आलें यांची चटणी त्यांत टाकावी. तें सर्व थोडा वेळ परतल्यावर त्यांत एक शेर पाणी टाकून पार्चे शिजूं द्यावेत.

पाचें अर्धवट शिजत आल्यावर त्यांत दोडके सोलून टाकावेत व तें सर्व व्यवस्थितपणें शिजूं द्यावें. त्यानंतर पाव तोळा लवंगा पांच तोळे तुपांत टाकून त्याची फोडणी तयार करावी व तींत वरील दोडके मिसळलेलें शिजलेलें मांस ओतावें. त्यानंतर अर्धा तोळा तांदूळ, दहा तोळे दहीं, एक मासा दालचिनी, पाऊण मासा लवंगा, एक मासा वेलची व अडीच मासे मिऱ्यें या सर्व वस्तु एकत्र वांटून वरील मांसांत टाकाव्या व तें मांस नंतर दहा मिनिटें निखाऱ्यांवर ठेवल्यावर उतरून उपयोगांत आणावें.

## कारली दोप्याजा—

एक शेर मांस चांगलें स्वच्छ धुतल्यावर त्यांत सवा शेर पाणी टाकून तें चांगलें शिजूं द्यावें. मांसांत पाणी अर्धा शेर उरल्यावर तें उतरून ठेवावें. नंतर दुसरें एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्याचा बारीक खेमा करावा व त्यांत एक शेर पाणी घालून तो चांगला शिजवावा. त्यांतलें सर्व पाणी आटल्यावर तो उतरून ठेवावा. त्यानंतर दोन शेर कारलीं घेऊन तीं उभीं चिरावींत; त्यांतल्या बिया वगैरे सर्व काढून टाकल्यावर दीड तोळा हळद व दोन तोळे मीठ यांचें मिश्रण त्यांना आंतून बाहेरून चोपडावें. अर्धा तास कारलीं तशींच असूं द्यावींत. तीं नंतर चांगल्या पाण्यांनं धुऊन काढून निथळत ठेवावींत. वीस तोळे कांदे, नऊ मासे धने, एक तोळा मीठ, अर्धा तोळा लवंगा, अर्धा तोळा वेलदोडे व दोन तोळे मिऱ्यें यांचा बारीक मसाला वांटून तो वरील शिजलेल्या खेम्यांत टाकावा व तो खेमा तसाच असूं द्यावा. नंतर कोरडीं झालेलीं कारलीं घेऊन त्यांच्या पोटांत वरील खेमा भरून तीं दोन तोळे सुतानें बांधून टाकावींत. वीस तोळे कांदे, एक तोळा धने, एक तोळा मीठ, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलची व दोन मासे मिऱ्यें यांचा चांगला बारीक मसाला वांटून ठेवावा. नंतर पुरण भरून बांधून ठेवलेलीं कारलीं पावशेर तुपांत परतून त्यांत पहिल्यांदा शिजवून ठेवलेलें मांस ओतावें व तें सर्व पुन्हां खूप परतल्यावर त्यावर पावशेर दहीं ओतावें व पुन्हां चांगलें ढवळावें. त्यांत नंतर वरील मसाला टाकून एक शेर पाणी ओतावें

व कारलीं शिजूं द्यावींत. शिजल्यावर उतरून तो दोप्याजा करेला उपयोगांत आणावा.

### दुध्या भोंपळ्याचा दोप्याजा—

पावणे दोन तोळे धने, एक तोळा लसूण, पंधरा तोळे कांदे, पावणे दोन तोळे आलें, दीड तोळा हळद व अर्धा तोळा मिरची यांचा मसाला प्रथम वांटून ठेवल्यावर दोन शेर मांस चांगलें धुऊन त्याचे पार्चे कांपावेत आणि पंधरा तोळे कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे तुपांत चांगल्या परतल्यावर त्यांवर वरील पार्चे टाकून ते परतल्यावर त्यांत दोन तोळे मीठ व एक तोळा पाणी टाकून ते चांगलें शिजूं लागतांच त्यांत वरील मसाला टाकावा. त्यानंतर दोन शेर दुध्या भोंपळा सोलून त्याचे वाटोळे वड्यासारखे तुकडे कांपावेत. त्यांना कांट्यानें चांगले टोंचावेत. त्यांना नंतर दोन तोळे मीठ व नऊ मासे लसूण, यांची चटणी चोपडून ते दहा मिनिटें उन्हांत ठेवून पिळून काढावे. त्यानंतर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे व तीन मासे काळीं मिऱ्यें यांचा मसाला बारीक वांटून ठेवल्यावर कांद्याच्या दहा तोळे चकत्या दहा तोळे तुपांत परताव्या व त्यांत वरील भोंपळ्याच्या फोडी टाकून त्या चांगल्या परतल्या गेल्या म्हणजे त्यांवर वरील वांटून ठेवलेला सर्व मसाला टाकावा. त्यावर वीस तोळे दहीं टाकून त्या फोडी पुन्हां परताव्या आणि त्यांत मग पावशेर पाणी ओतून त्या शिजूं द्याव्या. वर सांगितलेलें मांस चांगलें शिजलें गेल्यावर त्यांत वरील शिजलेली भोंपळ्याची भाजी ओतावी. आणि तीवर अडीच तोळे आंब्याची खटाई टाकून तें सर्व मिश्रण ढवळावें आणि दहा मिनिटांनीं उतरून उपयोगांत आणावें.

### वालपापडीचा दोप्याजा—

तीन तोळे मीठ, पावणे दोन तोळे धने, पावणे दोन तोळे आलें व दीड तोळा हळद यांचा मसाला वांटून ठेवून दिल्यावर दोन शेर मांस चांगलें धुऊन त्याचे पार्चे कांपावेत व त्यांना वरील मसाला लावावा. त्यानंतर दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या वीस तोळे तुपांत परतून ठेवून

घ्याव्या. नंतर वरील मांस त्या तुपांत तळून त्यांत सवा दोन शेर पाणी टाकावें व तें चांगलें शिजूं द्यावें. हें मांस अर्धवट शिजत आल्यावर त्यांत तीस तोळे वालपापडी सोलून टाकावी व तीवर पावशेर दहीं ओतून तें सर्व मिश्रण चांगलें ढवळावें व शिजूं द्यावें. तें शिजल्यावर त्यावर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे व चार मासे तांबड्या मिरच्या यांचा वांटलेला मसाला टाकावा व भांड्याच्या तोंडा-वर झांकण ठेवून वाफ जिरूं द्यावी. वाफ जिरल्यावर उतरून दोप्याजा उपयोगांत आणावा.

## राजपुती दोप्याजा—

दोन शेर वांग्यांना देठें कांपून न टाकतां चार चिरा देऊन त्यांत एक तोळा मीठ भरून ठेवून द्यावीं. नंतर एक मासा लवंगा, एक मासा वेल-दोडे, एक मासा दालचिनी व दोन मासे मिऱ्यें यांचा मसाला वांटून ठेवावा. त्यानंतर दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे तुपांत लालसर रंगावर तळून काढाव्या व त्यांत वरील मसाला आणि पावणे दोन तोळे कांद्याचा कीस मिसळावा. नंतर हें मिश्रण वरील वांग्यांत भरून तीं पांच तोळे सुतानें बांधून टाकावींत. त्यानंतर अदपाव तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून फोडणी तयार रकावी व तींत वरील वांगीं परतून काढून त्यांत पावशेर पाणी, नऊ मासे मीठ व अडीच तोळे लिंबाचा रस टाकून तीं शिजूं लागतांच त्यांत वीस तोळे साखर व वीस तोळे लिंबाचा रस यांची आधींच करून ठेवलेली चासणी टाकावी. त्यानंतर एक मासा दालचिनी, अर्धा मासा, लवंगा, एक मासा वेलदोडे व दोन मासे मिऱ्यें यांची वांटून तयार केलेली भुकटी, वरील शिजत असलेल्या दोप्याजां-तील चासणी सुकत आल्यावर त्यांत टाकावी. त्यानंतर एक मासा केशर दोन चमचे कढत पाण्यांत खलून त्यावर ओतावें व भांडें खालीं उतरावें.

## सुरणी दोप्याजा—

वीस तोळे तुपांत दहा मासे हळद परतून बाहेर काढून ठेवावी व त्याच तुपांत दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या परताव्या. त्यानंतर पांढऱ्या

शुभ्र सुरणाच्या दोन शेर चकत्या काढून त्या वरील तुपांत परताव्या आणि त्यांत साडे तीन तोळे मीठ व तळलेली वरील हळद हीं दोन द्रव्यें वांटून टाकावींत. त्यांत नंतर पावशेर पाणी ओतल्यावर साडे तीन तोळे आंवळकांठी, दहा मासे हिरडेदळ व सहा मासे चिंचेचा कोळ अशीं तीन द्रव्यें टाकून तें सर्व शिजूं द्यावें. सुरण चांगला शिजल्यावर त्यांत पाणी थोडें उरलें म्हणजे दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे व चार मासे मिरें यांचें चूर्ण टाकून अर्धा तासपर्यंत तें भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. हा दोप्याजा लवकर निवतो, तो निवूं नये म्हणून तोंडावर झांकण ठेवण्यास विसरूं नये.

## रसेदार बकऱ्याची मुंडी—

प्रथम दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या व दोन तोळे लसणीच्या कांड्या तीस तोळे तुपांत तळून काढून ठेवून द्याव्या. नंतर त्या तुपांत एक तोळा हळद टाकून तूप कडकडल्यावर ती काढून टाकावी व तूप गाळून काढावें. त्यानंतर एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन बकऱ्याच्या मुंडीचे तुकडे करावे आणि सहा मासे जिरें व सहा मासे ब्रडिशेप यांचें चूर्ण करून तें मुंडीच्या तुकड्यांना लावावें व ते तुकडे अर्ध्या तासानें स्वच्छ पाण्यानें धुऊन टाकावे. नंतर ते तुकडे व मांस हीं वरील गाळून ठेवलेल्या तुपांत परतावींत व नंतर त्यांवर पावणे दोन तोळे धने, पावणे दोन तोळे आलें व दोन तोळे मीठ यांचा वांटलेला मसाला पेरून पांच शेर पाणी ओतावें व तें सर्व शिजूं द्यावें. त्यानंतर तळून ठेवलेल्या कांद्याच्या पांकळ्या व लसणीच्या कांड्या दहा तोळे दह्यांत वांटून त्याचा गोळा करावा. नंतर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे व चार मासे मिऱ्यें यांचें चूर्ण तयार करावें. वरील मांस शिजून त्यांत फक्त एक शेर रस्सा राहिल्यावर त्यांत दह्याच्या मिश्रणाचा गोळा सोडावा आणि त्यामागून वरील मसाला पेरून दहा मिनिटांनीं भांडें उतरावें.

## तिळीची रक्ती—

एका भांड्यांत चार तिळ्या घालून त्यांवर साडे चार तोळे चिंच

आणि पावणे तीन तोळे मीठ घालून त्या अर्धा तासपर्यंत चांगल्या कुसकराव्या आणि मग त्यांवर अडीच शेर पाणी ओतून पुन्हां त्या चांगल्या कुसकरून त्यांतील चिंचेच्या काड्या वगैरे काढून टाकाव्या व तें भांडें नंतर चुलीवर चढवून कढ येईतों चाटूनें ढवळीत रहावें. कढ आल्यावर त्यांत सवा सहा तोळे तूप अथवा तेल व एक मासा हिंग घालून त्यांत पाऊण शेर मांसमिश्रित हाडें टाकावींत. त्यावर नंतर दीड शेर पाणी ओतून त्यांत सवा तोळा कांद्याचे तुकडे, सवा तोळा लसणीच्या कांड्या व दोन मासे जिरें या तीन वस्तु एकत्र वांटून सोडाव्या. नंतर चार मासे मिऱ्यें, आठ मासे सुक्या मिरच्या, तीन तोळे कांद्याचे तुकडे, एक तोळा धने, तीन तोळे खोबरें व चार मासे हळद यांचा मसाला भाजून वांटावा व तो त्यांत टाकून चुलींत जाळ भरपूर लावावा. मांस चांगलें शिजून त्यांत सवा शेर पाणी उरलें म्हणजे भांडें उतरावें आणि तीन तोळे खसखस, तीन तोळे फुटाणे, दोन मासे दालचिनी, एक मासा बडीशेप, दोन मासे वेलदोडे व दोन मासे लवंगा हे जिन्नस भाजून त्यांची भुकटी करावी व ती वरील मिश्रणांत मिळवावी. त्यानंतर अर्ध्या नारळाची खव त्यांत टाकून चाटूनें सर्व मिश्रण चांगलें ढवळावें. त्यानंतर चुलीवर एक भांडें ठेवून त्यांत तीन तोळे तूप अथवा तेल घालावें. तें चांगलें तापतांच त्यांत बारीक चिरलेला कांदा दीड तोळा टाकावा आणि तो लाल रंगावर तळला गेल्यावर त्यांत दोन मासे जिरें व कढिलिंबाच्या दोन काड्या टाकून फोडणीचा आवाज होणें बंद होतांच वरील मिश्रण तींत ओतावें व नंतर त्यावर दीड तोळा चिरलेली कोथिंबीर टाकून चाटूनें तें मिश्रण ढवळावें व उतरून वाढावें.

**सबंद बकऱ्याची रक्ती—**

बकरें कांपतांना त्याच्या मानेखालीं एक कल्हईचें पसरट भांडें ठेवून त्यांत सवा सहा तोळे चिंच व तीन तोळे मीठ घालावें आणि त्या दोन्ही वस्तु, बकऱ्याच्या देहांतलें रक्त त्या भांड्यांत पडूं लागल्यापासून तें पडायचें बंद होईपर्यंत कुवळीत रहावें. नंतर तें रक्त दुसऱ्या भांड्यांत

ओतून रिकामें झालेल्या भांड्यांत पाऊण शेर पाणी घालून भांडें आंतून चांगलें धुवावें व तें रक्तमिश्रित पाणी दुसऱ्या भांड्यांतल्या रक्तांत ओतावें. त्यानंतर वाळलेल्या गवताच्या चार काड्या घेऊन त्या मोडाव्या आणि रक्ताला काळा रंग येईतों त्या त्यांत कुसकरीत रहावें. रक्ताला काळा रंग आल्यावर काड्या फेंकून द्याव्या व रक्तांत सवा तीन शेर पाणी ओतून तें रक्त व पाणी यांचें मिश्रण एका भांड्याच्या तोंडावर ठेवलेल्या शिपतरावर ओतावें म्हणजे त्यांतली घाण शिपतरावर राहून तें गाळून निघेल. नंतर तें रक्त चुलीवर ठेवून त्यांत सवा नऊ तोळे तूप अथवा तेल, दोन मासे हिंग व एका नारळाचें खोबरें भाजून ठेंचून हे पदार्थ टाकावेत. त्यानंतर सवा सहा तोळे कांद्याचे बारीक तुकडे, तीन तोळे लसूण, तीन तोळे धने, चार मासे जिरें व विड्याचीं दोन पानें इतके पदार्थ पाट्यावर वांटून त्यांत टाकावे आणि कढ येईतोंपर्यंत तें चाटूनें ढवळीत राहावें. सवा सहा तोळे कांदे, सवा सहा तोळे खोबरें, आठ मासे जिरें, दीड तोळा सुक्या मिरच्या, दीड तोळा धने व आठ मासे हळद हे जिन्नस तुपांत अथवा तेलांत तळून बारीकसर वांटावे व त्यांतला निम्मा मसाला चुलीवरील रक्तांत टाकून रक्त आटून दाट होईतों चुलीवर असूं द्यावें. नंतर सवा शेर मांस व चरबीसह कोंवळीं हाडें स्वच्छ धुऊन त्यांना शिल्लक ठेवलेला अर्धा मसाला दीड तोळा मीठ मिसळून चोपडावा. त्यानंतर चुलीवर एक भांडें ठेवन त्यांत तीन तोळे तूप अथवा गोडें तेल घालून तें तापल्यावर त्यांत आठ मासे चिरलेले कांदे, एक मासा जिरें व कढिलिंबाची एक डहाळी टाकून कांदा लाल झाल्यावर त्या फोडणींत वरील अस्थिमिश्रित मांस टाकावें व त्यावर झांकण ठेवून त्या झांकणांत दोन शेर पाणी ओतावें आणि त्यावर एक झांकण ठेवावें. मांसांतलें पाणी आटतांच झांकणांतलें पाणी त्यांत ओतावें. मांस शिजतांच, दीड तोळा चिंच साडे बारा तोळे पाण्यांत कुसकरून तें पाणी त्यांत टाकावें. त्याला दोन कढ आल्यावर तें सर्व मिश्रण वरील रक्तांत ओतावें व चुलींत जाळ चांगला करावा.

पाणी आटून सुमारें तीन शेर राहिल्यावर भांडें उतरावें. त्यानंतर सवा सहा तोळे खसखस, तितकेच फुटाणे, चार मासे दालचिनी, दोन मासे बडिशेप, चार मासे वेलदोडे व चार मासे लवंगा यांचें चूर्ण वांटून तें वरील मिश्रणांत टाकावें. त्यानंतर दुसऱ्या भांड्यांत तीन तोळे तूप अथवा तेल घालून तें तापल्यावर त्यांत एक तोळा चिरलेले कांदे, दोन मासे जिरें व दोन कढिलिंबाच्या डहाळ्या टाकून कांदा लाल झाल्यावर त्या फोडणींत वरील रक्ती ओतावी आणि तींत तीन तोळे बारीक चिरलेली कोथिंबीर टाकून चाटूनें तें सर्व मिश्रण ढवळल्यावर खालीं उतरून उपयोगांत आणावें.

**रक्तीच्या कांपण्या—**

एक वीत रुंद तोंडाच्या कल्हईच्या भांड्यांत एका बकऱ्याचें सर्व रक्त धरून सहा मिनिटें ठेवून द्यावें म्हणजे तें घट्ट होईल. त्यानंतर दुसऱ्या एका भांड्यांत तळाशीं वाळलेलें थोडें गवत घालून त्यावर दीड शेर पाणी ओतावें व त्यावर घट्ट झालेलें रक्त ठेवावें. चार कढ आल्यावर भांडें उतरून घट्ट झालेल्या रक्ताचे लहान लहान तुकडे कांपून ते पाण्यानें धुवावे. नंतर चार मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे मिऱ्यें, दीड तोळा धने, दीड तोळा वांग्याचे तुकडे व चार मासे हळद, हे जिन्नस तुपांत तळून बारीक वाटावे आणि वरील रक्तीच्या तुकड्यांना लावावे. त्यानंतर सवा नऊ तोळे कांद्याच्या पातळ चकत्या, बारीक चिरलेली दीड तोळा लसूण, एक तोळा मीठ, साडेबारा तोळे पाण्यांत कुसकुरलेली तीन तोळे चिंच, सवा सहा तोळे बारीक चिरलेली कोथिंबीर व अर्ध्या नारळाची खव असे हे पदार्थ वरील तुकड्यांत मिसळून त्यांत पाऊण शेर पाणी घालावें व भांडें ठेवून द्यावें. नंतर एका भांड्यांत सवासहा तोळे तूप घालून तें तापतांच त्यांत दीड तोळा चिरलेला कांदा, दोन मासे मिरें व कढिलिंबाच्या दोन डहाळ्या ह्या वस्तु टाकाव्यात. कांदा लाल होतांच त्यांत वरील मिश्रण ओतावें आणि चुलींत जाळ लावावा. पाणी आटत

आलें म्हणजे दीड तोळा खसखस, दीड तोळा फुटाणे, एक मासा वेलची, एक मासा दालचिनी व एक मासा बडिशेप हे जिन्नस भाजून वांटावे व होणारी भुकटी वरील मिश्रणांत टाकून तें चाटूनें ढवळून भांडें उतरावें.

**पुडीमांस—**

अच्छेर मांस पाण्यानें धुऊन पिळून काढावें व नंतर आठ मासे सुक्या मिरच्या, चार मासे मिऱ्यें आठ मासे धने, दीड तोळा खोबरें व चार मासे हळकुंडें हे जिन्नस तुपांत तळून बारीक वाटावे व मांसांत मिळवावे. त्यानंतर सहा तोळे कांद्याच्या चकत्या, दीड तोळा सोलीव लसूण, एक तोळा मीठ, साडेबारा तोळे दहीं व पावशेर पाणी हे सर्व पदार्थ एकत्र कालवून त्यांत वरील मांस टाकावें. त्यानंतर चुलीवरच्या भांड्यांत साडेबारा तोळे तूप घालून तें तापतांच त्यांत चार मासे दालचिनी टाकावी. ती किंचित् लाल होतांच तींत एक तोळा चिरलेले कांदे टाकावे. ते लाल झाल्यावर एक मासा जिरें व कढिलिंबाची एक डहाळी अशा दोन वस्तु त्यांत टाकाव्या. फोडणी तयार होतांच तींत वरील मांस पाण्यासकट ओतून चुलींत जाळ लावावा. पाणी आटतांच मांसांत ओल्या खोबऱ्याच्या एका वाटीची खव मिसळून चुलींतले निखारे बाहेर ओढावे व त्यांवर चुलीवरील भांडें उतरून ठेवावें. त्या सागोतीवर मग दोन कागदी लिंबांचा रस ओतून चाटूनें ती तळापासून ढवळावी. तिला लाल रंग येतांच, तीन तोळे भाजलेली खसखस, आठ मासे तापलेले फुटाणे, एक मासा भाजलेली वेलची, व एक मासा भाजलेल्या लवंगा, या सर्व जिनसांच्या पुडींचें मिश्रण वरील भांड्यांत मिळवावें. नंतर त्यांत दीड तोळा कोथिंबिरीचीं पानें घालून तें ढवळून उतरावें. प्रथम मांस शिजूं लागतांच त्यांत चाकवताचा पाला बेतानें घालावा. म्हणजे पुडीमांस तयार होतें.

**लोणमांस—**

दीड शेर चांगलें धुतलेलें मांस बारीक चिरून धुवावें व ठेवून द्यावें. नंतर एक तोळा हळद, तीन तोळे भाजलेले धने, दीड तोळा तुपांत तळलेल्या मिरच्या, आठ मासे मिऱ्यें, सवा सहा तोळे तुपांत तळलेलें खोबरें

व तीन तोळे लसूण हे पदार्थ एकत्र बारीक वांटून वरील मांसांत मिळ-वावे आणि नंतर पुन्हां त्यांत दीड तोळा कांद्याचा रस, तीन तोळे आल्याचा रस, सवापावशेर चक्का दहीं व साडेचार तोळे मीठ या वस्तु मिळवाव्या. त्यानंतर दीड तोळा भाजलेली खसखस, दीड तोळा तापव-लेले फुटाणे व दोन मासे वेलचीदाणे यांची पूड करून ठेवावी. नंतर चुलीवर एक भांडें ठेवून त्यांत सहा तोळे तूप टाकावें. तें तापल्यावर त्यांत दोन मासे दालचिनी, दीड तोळा बारीक चिरलेला कांदा, दोन मासे जिरें व कढिलिंबाची एक डहाळी टाकून फोडणी तयार होतांच तींत वरील मांस टाकावें आणि त्यावर एक पातेलें उताणें झांकण ठेवून त्यांत साडे चार शेर पाणी ओतावें व त्यावर झांकण ठेवावें. चुलींत जाळ चांगला लावावा. चार वेळ सागोतीला वाफ येऊन तिच्यांतलें पाणी निम्में आटलें म्हणजे तींत झांकणांतील अर्धें पाणी ओतावें व बाकीचें अर्धें सागोती शिजत असतां मधून मधून तींत ओतींत जावें. सागोती चांगली न शिजल्यास तींत आणखी अच्छेर पाणी घालावें. सागोती चांगली शिजून तींत दोन शेर पाणी उरतांच तींत सवा सहा तोळे चिंचेचा कोळ घालावा व कढ येतांच भांडें उतरावें. नंतर दुसरें एक भांडें चुलीवर ठेवून त्यांत तीन तोळे तूप घालावें व तें तापतांच त्यांत एक चिरलेला कांदा आठ मासे, जिरें एक मासा व कढिलिंबाची एक डहाळी इतके जिन्नस टाकून फोडणी तयार होतांच तींत वरील मांस पाण्यासकट ओतावें व वर झांकण ठेवावें. नंतर त्यांत वरील वांटून ठेवलेली मसा-ल्याची भुकटी, दीड तोळा चिरलेल्या कोथिंबिरीसकट टाकून पांच मिनि-टांनीं भांडें उतरावें व त्यांतील लोणमांस उपयोगांत आणावें.

**मेथीमांस**—

पंचवीस तोळे सागोती चिरून स्वच्छ धुऊन ठेवल्यावर, चार मासे हळद, आठ मासे मीठ, आठ मासे कांद्याचा रस, आठ मासे लसणीचा रस व सवासहा तोळे दहीं यांचें मिश्रण करून ठेवावें. नंतर चार मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे मिऱ्यें, चार मासे धने, चार मासे खोबरें, चार मासे

खसखस व चार मासे फुटाणे हे जिन्नस तुपांत तळून बारीक वांटावे आणि ते वरील रसांत मिळवून तें सर्व मिश्रण मग सागोतींत मिसळावें. त्यानंतर चुलीवर एक भांडें ठेवून त्यांत तीन तोळे तूप टाकावें व तें तापल्यावर त्यांत दोन मासे दालचिनी टाकावी. ती जरा लाल झाल्यावर चार मासे कांदे, दोन मासे जिरें, पांच लवंगा व कढिलिंबाची एक डहाळी त्यांत टाकून फोडणी तयार होतांच वरील मसालामिश्रित सागोती तींत टाकावी व भांड्यावर झांकण ठेवून त्यांत दीड शेर पाणी ठेवावें व त्यावर झांकण ठेवावें. खालीं जाळ चांगला लावावा. सागोतींतील पाणी आटल्यावर ती शिजण्यापुरतेंच तींत झांकणांतील पाणी ओतावें व सवासहा तोळे मेथीचा पाला तींत टाकावा. पाला शिजल्यावर त्यांत आठ मासे चिंचेचा कोळ व ओल्या खोबऱ्याच्या एका वाटीचें दूध टाकून भांडें खालीं उतरावें मग चुलीवर दुसरें भांडें चढवून त्यांत वरील सारखीच दुसरी फोडणी तयार करावी आणि तींत वरलि मांसाचें मिश्रण ओतावें. त्यांतील नारळाचें दूध आटतांच भांडें उतरून त्यांतील मेथीमांस काढावें. शेपू, आंबट चुक्याची निसलेली भाजी वगैरे भाज्यांचेंहि मांस असेंच तयार करण्याची रीति आहे.

**केशरीमांस—**

पंचवीस तोळे सागोती नीट धुऊन एका भांड्यांत घालावी व तींत दीड शेर पाणी घालून चांगली शिजवावी. नंतर ती काढून हातांनीं पिंजून मोकळी करावी व सहा तोळे पाण्यांत आठ मासे मीठ मिळवून तें पाणी तिला लावावें. त्यानंतर चुलीवर एक तळणी ठेवून तींत पंचवीस तोळे तूप ओतून तें तापतांच त्यांत वरील सागोती टाकावी व तळून लाल झाली ह्मणजे काढून घ्यावी. यालाच केशरीमांस असें नांव आहे.

**दहींमांस—**

सवा शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्याचे लिंबासारखे तुकडे करावे व ते पुन्हां स्वच्छ धुवावे. नंतर आठ मासे सुक्या मिरच्या, सवा तोळा धने, आठ मासे हळद, आठ मासे खसखस, आठ मासे फुटाणे व दोन तोळे खोबरें हे

सर्व जिन्नस तुपांत तळून बारीक वांटावे व वरील सागोतीस लावावे. त्यानंतर आल्याचा रस अडीच तोळे, कांद्याचा रस सहा तोळे, लसणीचा रस दोन तोळे, घट्ट दहीं पन्नास तोळे, मीठ सवा तोळा व तूप दोन मासे याप्रमाणें सर्व पदार्थ एकत्र करून त्यांत सागोती कालवावी. त्यानंतर चुलीवर एक भांडें ठेवून त्यांत तेरा तोळे तूप घालावें. तें तापतांच त्यांत आठ मासे दालचिनी, आठ मासे चिरलेला कांदा, एक मासा जिरें, पांच लवंगा व कढिलिंबाची एक डहाळी इतके जिन्नस टाकून फोडणी तयार करावी व तींत वरील मांस घालून त्यावर झांकण ठेवावें. चुलींत जाळ चांगला करावा. सागोतीला एक वाफ आल्यावर झांकणांतलें पाणी तींत ओतावें. सागोती शिजून सवाशेर पाणी राहिल्यावर तींत दोन कागदी लिंबाचा रस पिळावा व तिला आणखी एक वाफ येऊं द्यावी. नंतर तींत चार मासे वेलदोड्यांची पूड आणि चार मासे कोथिंबिरीचीं पानें मिळवून भांडें उतरावें व त्यांतील दहींमांस खाण्यास काढावें.

**फळभाजीचें मांस—**

पंचवीस तोळे सागोती लोणमांसासारखी बारीक चिरून स्वच्छ पाण्यांत धुऊन ठेवावी. नंतर चार मासे हळद, आठ मासे मीठ, तीन तोळे कांद्याचा रस, आठ मासे लसणीचा रस व दहीं सवासहा तोळे यांचें मिश्रण सागोतींत टाकल्यावर, चार मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे मिऱ्यें, चार मासे धने, चार मासे खोबरें, चार मासे खसखस व चार मासे फुटाणे हे जिन्नस भाजून बारीक वांटावे व त्यांचें चूर्ण वरील सागोतींत मिसळावें. नंतर एक भांडें चुलीवर चढवून त्यांत तीन तोळे तूप घालावें आणि तें तापतांच त्यांत दोन मासे दालचिनी, चार मासे चिरलेले कांदे, दोन मासे जिरें, पांच लवंगा आणि कढिलिंबाची एक डहाळी असे पदार्थ घालून फोडणी तयार करावी व तींत वरील सागोती टाकून त्यावर झांकण ठेवावें आणि चुलींत जाळ चांगला करावा. सागोतीला चार वाफा येतांच तींत झांकणांतील पाणी बेतशीर घालावें. सागोती शिजत आली ह्मणजे तींत— वांगीं, कारलीं, दोडके, मुळे, गोवारीच्या शेंगा, गाजरें, घेवड्याच्या

शेंगा, वालपापडी, चवळीच्या शेंगा, फणसाच्या अठळया वगैरेंतील हवी ती भाजी साडेबारा तोळे चिरून टाकावी. भाजी नीट शिजल्यावर तींत आठ मासे चिंचेचा कोळ व नारळाच्या एका वाटीचें दूध टाकून भांडें उतरावें. त्यानंतर वरील प्रमाणेंच दुसरी फोडणी दुसऱ्या भांड्यांत तयार करून तींत वरील भाजीमिश्रित मांस ओतावें. तिच्यांतील नारळाचें दूध आटतांच भांडें उतरून खाणारास फळभाजीमिश्रित मांस वाढावें.

**मरळ माशाची सुंठी—**

मरळ जातीचे मासे आणून त्यांची डोकीं कांपून टाकावींत व धडाचा भाग सोलावा आणि त्यांतून पन्नास तोळे मासे वजन करून घ्यावेत. वजन करतांना जरा अधिक होऊं लागल्यास शेंपटीकडचा भाग कांपून टाकावा. मग ते स्वच्छ धुऊन प्रत्येक माशाच्या डोक्यांतून एक लांकडी सळई आंत खुपसावी व तिनें पोटांतली घाण काढून टाकावी. पोट फाटूं न देतां, अशा तऱ्हेनें सर्व माशांच्या पोटांतलें किल्मिष काढून टाकल्यावर, चार मासे हळद, चार मासे मीठ, एक तोळा चिंच, दोन मासे जिरें व आठ मासे कांदा यांचें मिश्रण बारीक वांटून माशांना चोपडावें व पंधरा मिनिटेंपर्यंत मासे तसेच ठेवल्यावर ते दोनदां चांगले धुऊन टाकावेत आणि गळ्यापासून शेपटापर्यंत ते उभे चिरावेत. चार मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे मिऱ्यें, चार मासे धने, दीड तोळा कांदे, चार मासे हळद व दीड तोळा खोबरें असे जिन्नस तुपांत तळून बारीक वांटून ठेवावेत. नंतर चार मासे कांदा, दोन मासे जिरें व चार मासे मीठ यांचें मिश्रण वांटून ठेवावें. दीड तोळा चिंच साडे बारा तोळे पाण्यांत कुचळून त्या पाण्यांत वरील दोन्ही मसाले मिळवावे व तें मिश्रण माशांना चोपडावें आणि बाकीच्या पाण्यांत मासे असूं द्यावे. त्यानंतर एक लोखंडी सळई घेऊन ती डोक्याकडून माशांत खुपसून शेंपटाबाहेर चार अंगळें काढावी. त्या माशाला नंतर मसाल्याचें पाणी लावून, केळीच्या बारीक सोपटानें तो मासा न हाले असा मजबूत सळईला बांधावा. नंतर तो विस्तवावर दोन बोटें उंच धरून सर्व बाजूंनीं

लाल रंगाचा होई तों भाजावा. तो लाल होत असतां सवा सहा रुपये भार तूप ऊन करून तें फडक्याच्या बोळयानें माशाला वरचेवर लावीत जाऊन तो निखाऱ्यांवर वरचेवर फिरवावा. लाल झाल्यावर सळईतून काढून घ्यावा. अशाच रीतीनें बाकीचे मासे भाजून खाण्यास वाढावे.

**मुठीसुंठी—**

पन्नास तोळे सागोतीचे तीन बोटें लांब व तीन बोटें रुंद असे तुकडे करावे व ते पाण्यानें स्वच्छ धुऊन कोरडे करून ठेवावे. आठ मासे सुक्या मिरच्या, चार मासे मिऱ्यें, नऊ मासे धने व चार मासे हळद अशा चार वस्तु तुपांत तळून ठेवाव्या. सोळा मासे कांदे, दीड तोळा लसूण, एक मासा जिरें व कढिलिंबाच्या दोन डहाळ्या या जिनसांत वरील तळलेले पदार्थ मिळवून त्यांना बारीक वांटावें व तें मिश्रण मांसाच्या तुकड्यांना लावावें. नंतर त्या तुकड्यांत एक तोळा मीठ, दीड मासा हिंग आणि तीन तोळे आल्याचा रस यांचें मिश्रण घालून ते पंधरा मिनिटें ठेवून द्यावे. त्यानंतर तीन तोळे खसखस, तीन तोळे फुटाणे, दोन मासे वेलची दाणे, एक मासा लवंगा, एक मासा बडीशेप व दोन मासे दालचिनी या जिनसा भाजून त्यांची भुकटी करून ठेवावी. त्यानंतर तीन तोळे अगदीं बारीक चिरलेला कांदा, दीड तोळा कोथिंबिरीचीं पानें व खोबऱ्याची बारीक वांटून केलेली पूड यांचें मिश्रण करून ठेवावें. नंतर मांसाचे सारे तुकडे एका सळईत अडकवून ते निखाऱ्यांवर अगदीं कोरडे पडेपर्यंत भाजावे आणि नंतर खलबत्त्यांत कुटून त्यांचें पीठ करावें. तें पीठ मग एका परातींत ओतावें व त्यांतल्या गुठळ्या हातांनीं फोडून सारख्या केल्यावर त्या पिठांत वरील भुकटी व कांदे वगैरे सर्व मिळवून त्यांत साडेबारा तोळे तूप ओतावें आणि त्यावर मोठाल्या दोन अगर लहान कागदी लिंबांचा रस पिळावा. नंतर तें सर्व मिश्रण हातींनीं मळून थोडेंसें खाऊन पहावें. मीठ कमी लागल्यास थोडें अधिक घालावें व त्याचे कागदी लिंबाएवढाले गोळे करावे. ते गोळे नंतर न फुटतील अशा बेतानें निरनिराळे केळीच्या सोपटानें बांधावे. ते नंतर लोखंडा

सळईंत गोंवून विस्तवावर दोन बोटें उंच धरून भाजावे. भाजून लाल रंग आला कीं, सळईतून काढून घ्यावे.

**दाणेदार सुंठी—**

पन्नास तोळे सागोतीचे तीन बोटें लांब व तीन बोटें रुंद असे चौकोनी तुकडे करून त्यांच्या एका बाजूला सुरीनें थोडथोडें छिंदावें व ते पाण्यानें धुऊन पिळून ठेवून द्यावें. नंतर आठ मासे सुक्या मिरच्या, चार मासे जिरें, आठ मासे धने, चार मासे हळद व दीड तोळा खोबरें हे जिन्नस तुपांत तळून ठेवल्यावर, तीन तोळे कांदे, दीड तोळा लसूण, दोन मासे जिरें, आठ मासे कोथिंबीर व कढिलिंबाच्या दोन डहाळ्या या वरतूत वरील तळलेले जिन्नस आणि आठ मासे भाजलेली खसखस व आठ मासे फुटाणे या वस्तु मिळवून त्या सर्वांचें बारीक वांटलेलें मिश्रण मांसाचे तुकड्यांस लावावें. नंतर सवा सहा तोळे आल्याचा रस, साडे बारा तोळे गोड व घट्ट दहीं, एक तोळा मीठ व तीन तोळे तूप यांचें मिश्रण करून तेंहि वरील तुकड्यांना चोपडावें व ते तुकडे अर्धा तासपर्यंत ठेवून द्यावे. त्यानंतर लोखंडाची एक सळई घेऊन तींत वरील तुकडे ओवावे व ते विस्तवावर धरून त्यांतील आर्द्रता जाऊन तांबडे होई तों भाजावें. नंतर ते एकमेकांपासून सुटे करून, एका वीतभर रूंदीच्या तोंडाच्या भांड्यांत सवा सहा तोळे तूप, दोन कागदी लिंबांचा रस, तीन तोळे गोड व घट्ट दहीं, एक मासा वेलदोड्यांची पूड, एक मासा लवंगचूर्ण, एक मासा दालचिनीचूर्ण व एक मासा बडिशेप हे पदार्थ एकत्र कालवून तें मिश्रण लोखंडी सळयींतून सुटे केलेल्या मांसाच्या भाजलेल्या तुकड्यांना लावावें व ते तुकडे नंतर विस्तवावर पूर्ववत् पुन्हां शेकावे. शेकतांना तुकड्यांतील तूप खालीं पडून धूर होईल, म्हणून त्या धुरांत सळई न धरतां ती बाजूला धरून धूर गेल्यावर पुन्हां विस्तवावर धरावी. अशा तऱ्हेनें तुकडे भाजतांना लाल रंग नाहींसा होऊन काळा रंग आल्यावर तुकडे सळईतून काढून घ्यावे. काळीज, कपुरा, गुर्दा व दिल यांच्या सुंठ्या अशाच प्रकारें करतात.

### मांसगोळे—

पन्नास तोळे सागोतीचा खुप्ता करून तो पाण्यानें स्वच्छ धुऊन पिळावा. मग त्याच्यांतली सवा सहा तोळे सागोती निराळी काढून ठेवून बाकीची घ्यावी. त्यानंतर आठ मासे सुक्या मिरच्या, चार मासे मिऱ्यें, आठ मासे धने, दीड तोळा खोबरें व चार मासे हळद हे जिन्नस तुपांत परतून बारीक वांटून वरील सागोतीला लावावे, आणि तीन तोळे चिरलेला कांदा, दीड तोळा सोलीव लसूण, एक तोळा मीठ, साडे बारा तोळे घट्ट दहीं व पंचवीस तोळे पाणी हे पदार्थ वरील सागोतींत घालून ती नीट कालवावी आणि ती चुलीवर शिजायला चढवावी. पाणी आटल्यावर भांडें उतरावें. एक मासा विलायची, एक मासा लवंगा, एक मासा बडिशेप, एक मासा दालचिनी, दीड तोळा भाजलेली खसखस, दीड तोळा फुटाणे, तीन तोळे चिरलेले कांदे, नारळाच्या एका वाटीची खव आणि आठ मासे कोथिंबीर हे पदार्थ एकत्र करून त्याचें मिश्रण काढून ठेवलेल्या सवा सहा तोळे सागोतीसह वरील शिजलेल्या सागोतींत मिसळावें आणि नंतर ती सर्व सागोती पाट्यावर बारीक वांटून होणारा गोळा हातांनीं मळावा आणि त्यांतलें थोडेंसें मांस जिभेवर ठेवून मीठ कमी लागलेंसें वाटल्यास आणीक घालावें व त्याचे आंवळ्याएवढाले गोळे करावे. नंतर चुलीवर कढई ठेवून तींत पंचवीस तोळे तूप घालावें. तें तापतांच त्यांत वरील गोळे लाल रंगावर येई तों तळून काढावे.

### माशांचे गोळे—

मरळ, कटारणे किंवा मोठे झिंगे यांपैकीं कोणच्या तरी एका जातीचे मासे घेऊन ते स्वच्छ धुवावे व त्यांच्या पोटांतलें किल्मिष काढून टाकून त्यांपैकीं पन्नास तोळे घ्यावे व त्यांचा खुप्ता करावा. नंतर दोन मासे सुक्या मिरच्या, एक मासा मिऱ्यें, दोन मासे धने, आठ मासे कांदे, आठ मासे खोबरें व एक मासा हळद हे जिन्नस तुपांत लाल होई तों तळून त्यांचें मिश्रण बारीक वांटून गोळा करून ठेवावा. नंतर चार मासे कांदे व दोन मासे जिरें हे दोन पदार्थ वांटून ठेवावे. आठ मासे खसखस,

आठ मासे फुटाणे, एक मासा वेलची दाणे व एक मासा लवंगा हे पदार्थ भाजून त्यांची भुकटी करून ठेवावी. त्यानंतर वरील करून ठेवलेल्या माशांच्या खुर्स्यांत वरील तळलेला मसाला व वांटलेला मसाला मिळवून तें मिश्रण पाट्यावर वांटावें आणि त्यांत वरील भुकटीचा मसाला मिसळ-ल्यावर त्याचे आंवळयाएवढाले गोळे करावे. नंतर चुलीवर पातेलें चढवून त्याच्या तळांत कोथिंबीरीच्या किंवा मेथीच्या काड्या घालाव्या आणि त्यांवर, सवा सहा तोळे पाण्यांत आठ मासे चिंच कोळून तींत दोन मासे मीठ मिसळल्यावर तें पाणी ओतावें. त्यावर नंतर माशांचे केलेले गोळे ठेवून भांड्यावर झांकण ठेवावें आणि चुलींत जाळ करावा. पाणी आटतांच गोळे काढून घेऊन ते चुलीवरील दुसऱ्या भांड्यांतल्या साडेबारा तोळे तुपांत तळून लाल झाल्यावर काढून घ्यावे व उपयोगांत आणावे.

## कोरमा—

दीड शेर मांसाचे आंवळयाएवढाले तुकडे करून ते नीट धुवावें व एका भांड्यांत ठेवून द्यावे. नंतर दीड तोळा धने, नऊ मासे सुक्या मिरच्या, चार मासे मिऱ्यें, सवा सहा तोळे खोबरें आणि तीन तोळे लसूण हे जिन्निस एकत्र बारीक वांटून वरील मांसगोलकांना लावावेत. त्यानंतर साडे बारा तोळे कांद्याचा रस, सवा सहा तोळे आल्याचा रस, पन्नास तोळे घट्ट दहीं व तीन तोळे मीठ हे पदार्थ वरील मांसगोलकांवर ओतावे आणि तें मिश्रण पाऊण तासपर्यंत ठेवून द्यावें. नंतर पंचवीस तोळे तूप घातलेलें भांडें चुलीवर चढवावें व त्यांत सवासहा तोळे चिरलेला कांदा आणि चार मासे दालचिनी यांची फोडणी होतांच दोन मासे बडिशेप घालून तूप गाळावें. मग तें तूप दूसऱ्या एका भांड्यांत घालून चुलीवर ठेवावें. त्यांत एक तोळा सोलीव लसूण बारीक वांटून घालावी. फोडणी तयार होतांच त्यांत मांसाच्या तुकड्यांचें मिश्रण ओतावें व त्यावर झांकण ठेवावें. झांकणावर साडेचार शेर पाणी ठेवून त्यावर झांकण ठेवावें व चुलींत चांगला जाळ करावा. चार वाफा

सागोतीला आल्यावर झांकणांतलें सर्व पाणी तींत ओतावें. सागोती थोडी शिजायची राहिली म्हणजे मेथीचा फक्त पाला सवासहा तोळे तींत टाकावा व तो सागोतीबरोबर शिजूं द्यावा. दीड शेर पाणी राहिल्यावर भांडें उतरावें व लागलींच दीड तोळा भाजलेली खसखस, दीड तोळा फुटाणे, दोन मासे वेलची व दोन मासे लवंगा यांची बारीक पूड मांसपात्रांत टाकावी आणि बारा तोळे चिरलेली कोथिंबीर वर पेरून चाटूनें तें सर्व मिश्रण ढवळावें आणि उपयोगांत आणावें.

## बारीक झिंगे—

पंचवीस तोळे झिंगे भाजून सुपांत घालून पाखडावे व चार वेळां नंतर पाण्यानें धुऊन त्यांतली वाळू वेळून काढावी. नंतर चार मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे मिऱ्यें, चार मासे धने व दोन मासे हळद असे चार जिन्नस तुपांत तळून बारीक वांटावे व त्यांचा गोळा, आणि तीन तोळे चिंचेचा कल्क, आठ मासे मीठ, तीन तोळे चिरलेले कांदे व नारळाच्या एका वाटीची खव हे सर्व पदार्थ पंचवीस तोळे पाण्यांत कालवून त्यांत झिंगे भिजत घालून ठेवावे. त्यानंतर चुलीवर एक भांडें ठेवून त्यांत दीड तोळा तूप टाकावें आणि तें तापतांच त्यांत आठ मासे चिरलेले कांदे, दोन मासे जिरें व कढिलिंबाची एक डहाळी टाकून फोडणी तयार होतांच तींत मसाल्याच्या पाण्यांतले झिंगे काढून टाकावे. ते नंतर कलथ्यानें चारदां परतून त्यांवर मसाल्याचें पाणी ओतावें व भांड्यावर झांकण ठेवावें. मसाल्याचें पाणी आटतांच भांडें उतरावें व दुसरें भांडें चढवून वरील प्रमाणेंच त्यांत दुसरी फोडणी तयार करावी आणि तींत झिंगे टाकावे. त्यांत नंतर दीड तोळा चिरलेली कोथिंबीर टाकून कलथ्यानें तें सर्व ढवळून भांडें उतरावें.

## झिंग्यांची चटणी—

पंचवीस तोळे झिंगे भाजून पाखडून हातांनीं चोळावे व पुन्हां पाखडून त्यांतली वाळू काढून टाकावी. नंतर दोन भाजलेल्या सुक्या मिरच्या, चार मासे मीठ व सदरील झिंगे असे तिन्ही पदार्थ एकत्र करून

पाट्यावर वांटून त्यांची चटणी करावी. ही चटणी आठदिवस टिकते.

**झिंग्यांची भाजी—**

कोणचीहि फळभाजी अथवा पालेभाजी पंचवीस तोळे घेऊन तींत वरीलप्रमाणें भाजून पाखडलेले झिंगे सवा सहा तोळे मिळवून भाजी केल्यास ती फारच स्वादिष्ट लागते.

**तळलेले मासे—**

डोकडे म्हणजे कादवे जातीचे मासे स्वच्छ धुऊन त्यांचे आडवे तुकडे चिरावे व पोटांतलें किल्मिष काढून टाकावें. चार मासे हळद, चार मासे मीठ, एक तोळा चिंच, दोन मासे जिरें व आठ मासे कांदे असे पांच जिन्नस बारीक वांटून तो मसाला वरील माशांना चोपडावा व ते मासे पंधरा मिनिटें तसेच ठेवून नंतर दोनदां स्वच्छ धुऊन काढावे. त्यांतले पन्नास तोळे मासे वजन करून घ्यावे. चार मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे मिऱ्यें, चार मासे धने, दीड तोळा कांदे, दोन मासे हळद व दीड तोळा खोबरें हे सर्व जिन्नस तुपांत तळून बारीक वांटल्यावर वरील माशांना चोपडावे. चार मासे चिरलेले कांदे, दोन मासे जिरें व चार मासे मीठ हे पदार्थ एकत्र बारीक वांटून, दीड तोळा चिंच साडेबारा तोळे पाण्यांत कुस-करून चोथा फेंकून दिल्यावर वरील वांटलेला मसाला त्या पाण्यांत मिळवावा व त्यांत वरील मासे भिजत टाकावे. त्यानंतर चुलीवर कढई चढवून तींत पंचवीस तोळे तूप घालावें व तें तापतांच त्यांत वरील मासे निथळून घालून लाल होईतों तळून काढावेत. हे ऊन ऊनच खावे म्हणजे चांगले लागतात. हेच मासे जर लोणच्याच्या खारांत मिसळून खायचे असले, तर ते अंमळ काळसर रंगावर येईतों तळावे. किंवा तळतांना त्या माशा-बरोबर सवा सहा तोळे सोलीव लसूण घालून काळसर रंग येतांच काढून लोणच्याच्या खारांत बुडवून काढून खावे.

**आंतडयांतल्या खुप्त्याण्या वड्या—**

पंचवीस तोळे सागोतीचा खुसा करून ठेवल्यावर चार मासे धने, चार मासे सुक्या मिरच्या, चार मासे खोबरें, दोन मासे हळद, चार मासे

खसखस व चार मासे फुटाणे हे जिन्नस तुपांत तळून बारीक वांटल्यावर वरील खुप्त्यांत मिसळावे. त्यानंतर दीड तोळा कांदे, आठ मासे लसूण, दोन मासे वेलद्रोडे, पांच लवंगा, एक मासा दालचिनी, एक मासा बडिशेप, आठ मासे कोथिंबीर, खोबऱ्याची अर्धी वाटी, कढिलिंबाची एक डहाळी व सहा मासे मीठ हे पदार्थ एकत्र बारीक वांटून वरील सागोतींत मिसळावे. मग ती सागोती बारीक पुरणासारखी वांटून सवाहात लांबीच्या आंतड्यांत भरावी. त्या आंतड्याच्या एका बाजूस गांठी द्याव्या. नंतर एका भांड्यांत पंचाहत्तर तोळे पाणी घालून तें चुलीवर ठेवावें व पाण्याला उकळी फुटून आधण आलें म्हणजे त्यांत वरील आंतडें घालून शिजवून काढावें. त्यानंतर एक कढई चुलीवर ठेवून तींत साडेबारा तोळे तूप टाकावें. तें चांगलें तापल्यावर त्यांत वरील शिजलेलें आंतडें घालून चांगलें लाल रंगावर तळून काढावें. निवाल्यावर त्याच्या वांटोळ्या चकत्या चिरून काढाव्या. आंतड्यांत भरण्याचा खुप्ता जसा साध्या मांसाचा करतात तसाच काळीज, कपुरा, गुर्दा व दिल यांपैकीं एकेकाचा करून तो आंतड्यांत भरून त्याच्या सदरील कृतीनेंच चकत्या कांपून खायला तयार करण्यांत येतात.

**फुटाणे—**

एका बकऱ्याची सर्व आंतडीं काढून तीं एक शेर पाण्यांत नीट शिजवावींत व नंतर त्यांतलें सर्व पाणी निथळून काढून तीं बारीक चिरावींत. त्यांना चार मासे मीठ चोळावें. नंतर तळणींत सवासहा तोळे तूप घालून त्यांत सदरील मांस टाकून परतीत रहावें. मांसाला लाल रंग आला म्हणजे बोटांनीं चेंपून पाहून दाठर लागल्यास तावडतोब काढून घेऊन उपयोगांत आणावें.

**फुप्पुस—**

पंचवीस तोळे फुप्पुस पंचाहत्तर तोळे पाण्यांत शिजवून त्यांतलें पाणी निथळून टाकावें. मग त्या फुप्पुसाचा खुप्ता करून तो स्वच्छ धुऊन ठेवावा. कांद्याचा रस तीन तोळे, लसणीचा रस चार मासे, चिंचेचा कल्क

आठ मासे, नारळाच्या एका वाटीची खव आणि हरबऱ्याची डाळ आठ तोळे हे पदार्थ वरील खुप्त्यांत मिळवावे. त्यानंतर चार मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे मिऱ्यें, चार मासे धने, चार मासे खोबरें, चार मासे खसखस व चार मासे फुटाणे या जिन्नसा तुपांत भाजून बारीक वांटाव्या आणि त्या वरील खुप्त्याला लावाव्या. नंतर चुलीवर भांडें ठेवून त्यांत तीन तोळे तूप घालावें. तें तापल्यावर त्यांत दोन मासे दाल-चिनी, चार मासे चिरलेले कांदे, एक मासा जिरें व कढिलिंबाची एक डहाळी हे जिन्नस टाकून फोडणी करावी व तींत वरील खुप्ता ओतून चुलीत जाळ करावा. खुप्त्यांतलें पाणी आटतांच त्यांत एक मासा वेलची-पूड व आठ मासे चिरलेली कोथिंबीर टाकून तें सर्व ढवळून उतरावें व उपयोगांत आणावें.

**कांपण्या—**

पंचवीस तोळे काळीज घेऊन ते पंचाहत्तर तोळे पाण्यांत शिजत टाकावें. शिजल्यावर त्यांतील पाणी निथळून काढून त्याचे एक बोट लांब व एक बोट रुंद असे चौकोनी तुकडे पाडावे. कांद्याचा रस तीन तोळे, लसणीचा रस चार मासे, दहीं सवासहा तोळे, मीठ आठ मासे, चिंचेचा कल्क आठ मासे व नारळाच्या एका वाटीची खव इतक्या जिनसा वरील तुकड्यांत मिसळाव्या. त्यानंतर चार मासे सुक्या मिरच्या, दोन मासे मिऱ्यें, चार मासे धने, चार मासे खोबरें, चार मासे खसखस व चार मासे फुटाणे या वस्तु भाजून बारीक वांटाव्या व त्यांचें चूर्ण वरील तुकड्यांत मिसळावें. त्यानंतर चुलीवर एक भांडें ठेवून त्यांत तीन तोळे तूप टाकावें. तें तापतांच त्यांत दोन मासे दालचिनी, चार मासे चिरलेले कांदे, एक मासा जिरें व कढीलिंबाची एक डहाळी अशा वस्तु टाकून फोडणी तयार होतांच तींत वरील मसालामिश्रित तुकडे घालावे व त्यांवर पंचवीस तोळे पाणी ओतून तें शिजूं द्यावे. पाणी आट-तांच भांडें खालीं उतरावें व त्यांत आठ मासे चिरलेली कोथिंबीर घालून कलथ्यानें तें सर्व मिश्रण ढवळावें म्हणजे तें खाण्यासारखें होतें.

**मांसरोट—**

पंचवीस तोळे सागोतीचा खुप्ता करून ठेवल्यावर चार मासे सुक्या मिरच्या, चार मासे खोबरें, दोन मासे हळद, चार मासे खसखस व चार मासे फुटाणे हे जिन्नस तुपांत भाजून बारीक वांटून ठेवावे. नंतर दीड तोळा कांदे, आठ मासे लसूण, ओल्या नारळाची अर्धी वाटी, दोन मासे वेलचीदाणे, पांच लवंगा, एक मासा दालचिनी, एक मासा बडीशेप, आठ मासे कोथिंबीर, कढिलिंबाची एक डहाळी व सहा मासे मीठ असे पदार्थ एकत्र वांटून ठेवावे. नंतर हे दोन्ही मसाल्यांचे गोळे वरील खुप्त्यांत मिळवून तो बारीक वांटावा आणि त्याची एक बोट जाडीची भाकरी थापून ठेवावी. त्यानंतर जळजळीत निखाऱ्यांवर एक खोलगट तवा ठेवून त्यांत सवासहा तोळे तूप, तीन मासे दहीं व एका कागदी लिंबाचा रस असे तीन पदार्थ ओतावे आणि त्यावर वरील भाकरी ठेवून वर झांकण ठेवावें. चार वाफा आल्यावर झांकण काढून भाकरी खालून भाजलीसें वाटल्यास कलथ्यानें चोहींकडून सोडवून उलटून टाकावी आणि किंचित लालसर रंगावर भाजली गेल्यावर काढून घ्यावी. याच कृतीनें काळीज, कपुरा, गुर्दा व दिल या प्रत्येकाचा खुप्ता करून त्याचा रोट खाण्यास तयार करतात.

**कबाब—**

पाकशास्त्रांत कबाब या नांवाखालीं जे पदार्थ येतात ते सर्व मसाले लावून कोरडे तयार केलेले असतात. कम्+आब् असे दोन शब्द मिळून हा शब्द झाला असून, त्याचा अर्थ कमी पाणी वापरून केलेला पदार्थ असा ऊर्दू भाषेंत होतो. संस्कृत भाषेंत एक **क्षेम-कुतूहल** या नांवाचा पाकशास्त्रावर जो फार मोठा ग्रंथ आहे त्यांतहि या शब्दाच्या अर्थी असलेले अनेक पदार्थ तयार करण्याच्या सदराखालीं ज्या कांहीं अशाच पदार्थांच्या कृति दिलेल्या आहेत, त्यांवरून कबाब हा पाकक्रियेंतला एक प्रकार, मूळचा आह्मां आर्यजनांचाच असून, पुढें तो मोंगलाई राज्यांत मुसलमानी बनला असला पाहिजे, असें ह्मटल्यावांचून राहवत नाहीं.

कबाब ही वस्तु केवळ मांसाच्या खेम्याचीच करण्यांत येत असते अशांतला कांहीं प्रकार नाहीं. डाळी व भाज्या यांचेहि जरी कबाब करण्यांत येतात, तरी मुख्यत्वें ते मांसाचेच असतात. यांना मीठ, मिरची, गरम मसाला, बदाम, खसखस, मलई, बेदाणा पिस्ते, मलई, मावा, डाळीं, दहीं, लिंबू व केशर या पदार्थांची जोड दिल्यानें ते फारच खुषबूदार व लज्जतीचे बनतात. तलादि, परहसंदे, मुरगमुसल्लम, शामी, शीगचे, पागस्तानी, माही ह्मणजे माशांचे वगैरे सर्व प्रकार कबाबाचेच होते.

कबाबाकरतां जें मांस घ्यायचें असतें ते ज्या तऱ्हेचे कबाब करायचे असतील त्या तऱ्हेच्या कृतींत सांगितल्याप्रमाणें कांपून घ्यायचें असतें. उदाहरणार्थ—परसंदे करावयाच्या मांसाच्या पातळ चकत्या कांपून घ्याव्या लागतात. या चकत्यांना ऊर्दू भाषेंत पार्चे असें ह्मणतात, हें मागें सांगितलेंच आहे. मांसाचें भोजन केव्हांहि सध्यांच्या काळीं मुसलमानी तऱ्हेनें केलेलेंच मोठें माषुक बनतें. कित्येक वेळीं मांसाचा खेमा करून त्याच्या गोळ्या तळून घ्याव्या लागतात. अशा गोळ्यांना मुसलमान कोफते असें ह्मणतात. सबंध कोंबडी, तिच्या पोटांतील आंतडी वगैरे काढून टाकून जी आखी कोंबडी या नांवाची बनवतात, तिला ऊर्दूंत मुरगमुसल्लम असें नांव आहे. मुरग ह्मणजे कोंबडी व मुसल्लम ह्मणेज सबंद. अंड्यांच्या कबाबांना कबाबे बैदे मुर्ग ह्मणतात. कबाबास खेमा शिजवून घेतात किंवा तसाच कच्चा वांटून घेण्यांत येत असतो.

कबाब केव्हांहि इतर मांसासारखे पाणी घालून शिजवायचे नसतात. ते करण्याच्या मुख्य ज्या पांच रीति आहेत त्या—( १ ) पुष्कळ तुपांत जे तळून घेतात त्यांना तलादी म्हणतात. ( २ ) थोडया तुपांत मांस परतून घेतात त्याला मुने हुये म्हणतात. ( ३ ) निखाऱ्यांवर मांस धरून भाजतात त्याला शेके हुये म्हणतात. ( ४ ) भट्टींत भाजून काढतात त्याला भुंजे हुये म्हणतात. ( ५ ) लोखंडाच्या सळईंत मांस खोंचून तें निखाऱ्यांवर शेकतात त्याला शीगके कबाब म्हणतात.

मांस चांगलें गळणें म्हणजे उत्तम शिजणें. मांस उत्तम शिजण्यास काचऱ्या ह्मणजे मीठ लावून वाळविलेल्या शेरण्या, कच्चे अंजीर किंवा पपईचे लहान तुकडे या वस्तूंची जरूरी लागते.

**पागस्तानिया गोरखा कबाब—**

हे कबाब करण्यास मसाला भरलेला पक्षी मडक्यांत भरून तें मडकें जमिनींत पुरल्यावर त्यावर गोवऱ्या पेटवून मडक्यांतलें मांस शिजवायचें असतें. हे कबाब करायचे असतां प्रथम दोन तोळे हिरव्या मिरच्या बारीक चिरून त्यांत अडीच तोळे पुदीना अथवा कोथिंबीर चिरून मिळवावी आणि नंतर त्यांत पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या मिळवाव्या. नंतर दीड मासा लवंगा, दीड मासा मिऱ्यें, दीड मासा वेलदोडे, दीड मासा दालचिनी आणि नऊ मासे मीठ यांचें मिश्रण वांटून ठेवावें. त्यानंतर शिकार करून आणिलेला पक्षी घेऊन त्याचे पंख व पोटांतलीं आंतडीं काढून टाकावींत आणि त्याला पाण्यानें साफ धुऊन ठेवावा. त्यानंतर वरील दोन्ही मसाले एकत्र मिसळून तें मिश्रण पक्ष्याच्या पोटांत भरावें. नंतर एक मडकें घेऊन तें दोन चार वेळां थंड पाण्यानें चांगलें धुवावें आणि नंतर मसाला भरून सुतानें बांधून ठेविलेला पक्षी त्या मडक्यांत भरावा. त्या मडक्यांत नंतर पावशेर पाणी ओतून त्यावर झांकण ठेवावें. दहा तोळे कणिक भिजवून ती मडक्याच्या कांठावर लपेटावी म्हणजे आंतली वाफ बाहेर जाणार नाहीं. त्यानंतर आधींच खणून ठेवलेल्या खाड्यांत गोवऱ्या ठेवून त्या पेटवाव्या. त्यांवर वरील मडकें ठेवून त्यावर पुन्हां गोवऱ्या रचाव्या. अशा प्रकारें मडक्याला खालून व वरून खूप आंच दिल्यानंतर विस्तव थंड झाल्यावर मडकें काढून घ्यावें. त्यानंतर दीड मासा वेलदोडे, दीड मासा लवंगा, दीड मासा दालचिनी व दीड मासा मिऱ्यें यांचा मसाला वांटून तो पावशेर दह्यांत मिसळावा. त्यानंतर मडक्यांतला पक्षी बाहेर काढून तो एका भांड्यांत ठेवावा आणि त्यावर वरील मसालामिश्रित दहीं ओतावें. नंतर नऊ मासे मीठ

बारीक करून तें व दहा तोळे पाणी त्या पक्ष्यावर टाकून तो पुन्हां चुलीवर चढवावा. पक्ष्यावर टाकलेलें पाणी आटून गेल्यावर त्यावर अडीच तोळे लिंबाचा रस ओतून भांडें उतरावें आणि तुकडे करून खाण्यास वाढावें. तो फारच स्वादिष्ट लागतो.

**मसालेदार कबाब, प्रकार १—**

दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या साडेसतरा तोळे तुपांत तळून काढून पाट्यावर टाकाव्या आणि त्यांवर दहा तोळे कांदे, एक तोळा आलें, पांच तोळे भाजलेले चणे म्हणजे फुटाणे, दोन तोळे काचऱ्या, एक तोळा मीठ, दहा तोळे दहीं आणि सहा मासे लाल मिरच्या टाकून तें सर्व मिश्रण एकत्र चांगलें वांटून ठेवावें व नंतर एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, एक मासा जिरें व दीड मासा मिऱ्यें यांचा मसाला वांटून तो वरील मसाल्यांत मिळवावा. नंतर दोन शेर मांस साफ करून चांगले धुवावें व त्याचा बारीक खेमा तयार केल्यावर वरील मसाला त्यांत मिळवावा. तें सर्व मिश्रण नंतर पाट्यावर चांगलें वांटावें व त्याचे कबाब बनवावे. त्यानंतर एका भांड्यांत दहा शेर पाणी घालून त्याचें तोंड रुमालानें सैलसर बांधून वरील कबाब त्या रुमालावर ठेवावे आणि भांडें चुलीवर ठेवून त्यावर झांकण ठेवावें, म्हणजे कबाब वाफाऱ्यानें शिजतात. कबाब शिजत ठेवल्यावर एक मासा लवंगा, एक मासा दालचिनी, एक मासा वेलदोडे, एक मासा जिरें व दीड मासा मिऱ्यें यांचा मसाला वांटून त्यांत दोन तोळे आलें, सहा मासे सुक्या मिरच्या, एक तोळा मीठ व दहा तोळे दहीं या जिनसा वांटून मिसळाव्या व तें सर्व मिश्रण नंतर अडीच तोळे तुपांत चांगलें परतून काढावें. कबाब साधारण उकडले गेले म्हणजे ते वरील साडेसतरा तोळे तुपांत टाकून चांगले परतावे आणि नंतर त्यांवर वरील परतून काढलेला मसाला टाकून पुन्हां चांगले परतावे व त्यांत वीस तोळे पाणी टाकून ते शिजूं द्यावे. कबाब शिजल्यावर भांडें उतरून त्यांतल्या कबाबांवर दोन लिंबांचा रस पिळावा व ते खाण्याच्या उपयोगांत आणावे. यांना पतेली कबाब म्हणतात.

**मसालेदार कबाब, प्रकार २—**

तीन तोळे मीठ, दहा तोळे आलें, एक तोळा लसूण, सहा मासे लाल मिरच्या, पांच तोळे धने व पांच तोळे बेसनपीठ यांचा ओला मसाला वांटून ठेवल्यावर दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे, दोन मासे दालचिनी व दोन मासे मिरीं यांचा गरम मसाला वांटून ठेवावा. नंतर पांच तोळे तुपांत पांच तोळे बेदाणा, पांच तोळे पिस्ते व पांच तोळे बदाम बी खरपूस तळून काढून ठेवावींत. त्यानंतर दहा तोळे तुपांत कांद्याच्या दहा तोळे पातळ चकत्या तळून काढून ठेवाव्या. हें झाल्यावर वरील बदाम वगैरे मेवा व कांद्याच्या परतलेल्या चकत्या एकत्र करून त्यांत एक तोळा हिरव्या मिरच्यांचे बारीक तुकडे, दोन नारिंगांचा बिया काढलेला गीर, पांच तोळे बारीक चिरलेला पुदीना, दोन तोळे पनीर, दोन मासे जिरें व सहा मासे खसखस हे पदार्थ टाकून त्या सर्वांचें मिश्रण करून ठेवावें. नंतर दोन शेर मांस चारदां स्वच्छ धुऊन त्याचा बारीक खेमा तयार करावा व त्यांत दहा तोळे कांद्याचे बारीक तुकडे टाकून तो वांटल्यावर त्यांत ओला व गरम हे वर वांटून ठेवलेले दोन्हीं मसाले मिसळावेत व पुन्हां तो चांगला वांटावा. तो वांटतांना त्यांत कांदा तळून राहिलेलें तूप मिसळावें. त्याचे नंतर दोन तोळ्यांचा एक या प्रमाणांत गोळे तयार केल्यावर त्यांच्या पोटांत वरील मिश्रण थोडें थोडें भरावें. हेच कबाब माही करणें असल्यास चपटे करावे. घतेली कबाब म्हणजे पातेल्यांत तूप टाकून तळण्याचे गोल कबाब व माही कबाब म्हणजे खोलगट तव्यांत तूप टाकून त्यांत तळण्याचे चपटे कबाब असें समजावें. या दोहोंपैकीं जे केले असतील ते पंचवीस तोळे तुपांत हलक्या हातानें परतून काढून दहा तोळे पाणी त्यांवर टाकावें व चांगले नरमसर ते शिजवून काढून उपयोगांत आणावे.

**सळईचे कबाब—**

प्रथम कांद्याच्या बारीक चकत्या दहा तोळे घेऊन त्या दहा तोळे तुपांत तळून काढून पाट्यावर टाकून त्यांवर पावशेर दहीं, पांच

तोळे फुटाणे व एक तोळा काचऱ्या किंवा पपईचा तुकडा हे पदार्थ घालून तें सर्व मिश्रण एकत्र वांटावें. त्यानंतर अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे धने, अडीच तोळे मीठ व दोन तोळे सुक्या मिरच्या एकत्र वांटून ठेवाव्या. त्यानंतर दोन मासे मिऱ्यें, दोन मासे दालचिनी, दोन मासे शहाजिरें, दोन मासे लवंगा व दोन मासे वेलदोडे यांचें चूर्ण वांटून तयार करावें. त्यानंतर दोन शेर मांस त्यांतल्या रेषा काढून टाकून चार वेळां स्वच्छ धुवावें व त्याचा बारीक खेमा तयार करावा, तो खेमा नंतर पाट्यावर चांगला वांटून त्यांत दहा तोळे रस पिळून टाकलेले कांद्याचे तुकडे मिसळावेत व खेमा पुन्हां एकदां वांटावा. त्यांत नंतर वरील तिन्ही मसाले मिसळून तें सर्व मिश्रण आणीक एकदां चांगलें वाटल्यावर त्याचे कबाब बनवावे व ते एका लोखंडी सळईत ओंवून त्यांना एक तोळा सुतानें सळईला बांधून टाकावे. ते कबाब नंतर विस्तवावर धरून शेकावे. शेकण्यानें कबाबांतलें पाणी जळून गेल्यावर त्यावर वरील तूप थोडें थोडें छिडकीत राहावें. तूप छिडकून संपल्यावर कबाब सळईतून काढून घ्यावे व दोन लिंबांचा रस त्यांवर पिळून ते उपयोगांत आणावे. यांना गोले कबाब शींगके असें ह्मणतात.

**तळीव कबाब, प्रकार १—**

वीस तोळे आलें पाट्यावर ठेंचून त्याचा रस काढून कल्हईच्या भांड्यांत ठेवावा व दहा तोळे कांद्याच्या तुकड्यांचा बारीक खेमा तयार करून दोन तोळे मीठ वांटून ठेवल्यावर पांच तोळे धने, सहा मासे मिऱ्यें, सहा मासे लवंगा व सहा मासे वेलदोडे यांचा मसाला वांटून तो चार मासे खललेल्या केशरांत भिजवून सुवासिक करावा. नंतर वीस तोळे सोललेलें बदाम बी, वीस तोळे मलई व एक शेर दहीं यांचें मिश्रण एकत्र वांटून तयार करावें. त्यानंतर दोन शेर मांसांतील रेषा काढून तें स्वच्छ धुवावें व त्याचा बारीक खेमा तयार करावा. त्या मागून त्या खेम्यांत दहा तोळे तूप घालून वर करून ठेवलेले सर्व जिन्नस त्यांत मिसळावे व तो हातानें खूप मळावा. त्यानंतर त्याचे पेढ्याच्या आकाराचे कबाब करून ते सर्व

कढईंतल्या पावशेर तुपांत चांगले लाल रंगाचे होईतों तळून काढावे. कढईंतून कबाब तळून बाहेर काढण्यापूर्वीं त्यांवर चार लिंबांचा रस पिळून खाण्यास द्यावे. या कबाबांना खताई कबाबकी तरकीब असें नांव आहे.

## कोंबडीचे कबाब—

एक तोळा मीठ, एक तोळा आलें, पांच तोळे कांदे व एक तोळा धने यांचें मिश्रण वांटून तयार केल्यावर नऊ मासे मीठ, नऊ मासे धने व नऊ मासे आलें यांचा मसाला वांटून तयार करावा. नंतर एक कोंबडी साफ करून तिला वरील पहिला मसाला चोपडावा व ती सुकत राहूं द्यावी. त्यानंतर वीस तोळे मांस साफ करून धुवावें व त्याचा खेमा तयार करावा. पांच तोळे कांद्याच्या बारीक चकत्या नंतर दहा तोळे तुपांत परतून त्यांतच त्या असूं द्याव्या. नंतर वरील मांसाचा खेमा त्या तुपांत टाकून चांगला परतावा आणि त्यांत तीस तोळे पाणी टाकून तो चांगला शिजूं द्यावा. त्यानंतर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे व चार मासे मिऱ्यें यांची भुकटी सुकत ठेवलेल्या कोंबडीला लावावी. त्यानंतर दोन चमचे गरम पाण्यांत एक मासा केशर खलून तें कोंबडीला लावावें. वरील खेमा नंतर कोंबडीच्या पोटांत भरावा. त्यानंतर एक मडकें घेऊन त्याच्या बुडाशीं आंत पांच तोळे दालचिनीच्या काड्यांची माच करावी व त्या माचेवर वरील कोंबडी ठेवावी. त्यानंतर दहा तोळे उडदाचें पीठ दहा तोळे पाण्यांत मळून तें मडक्याच्या कांठाकडून लिंपावें. पीठ लिंपल्यावर मडक्याच्या तोंडावर बारीक रुमाल पसरावा व तो रुमाल काळ्या मातीच्या भिजविलेल्या रबानें लेपून टाकावा. याला कापडमाती करणें ह्मणतात. तें मडकें नंतर एका खोल खाड्यांत ठेवलेल्या गोंवऱ्यावर ठेवून त्यावर गोऱ्या रचाव्या आणि त्या पेटवून द्याव्या. गोवऱ्या जळून आंच निवाल्यावर मडकें काढून घेऊन त्यांतली कोंबडी काढावी व तुकडे करून उपयोगांत आणावी. याला कबाबे मुर्ग असें नांव आहे.

## कोंबडीच्या पिल्लांचे कबाब—

कोंबडीचा एक बच्चा घेऊन तो चाकूनें कांपावा व काळजीपूर्वक तो साफ केल्यावर त्याला सहा मासे शहाजिरें व सहा मासे बडीशेप यांचें वांटून तयार केलेलें चूर्ण फांसावें. त्यानंतर एक तोळा मीठ, पांच लाल मिरच्या, सहा तोळे कांदे, अर्धा मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, दोन मासे मिर्‍यें, सहा मासे अंजीर, तीन मासे टांकणखार, एक तोळा पपई आणि दहा तोळे दहीं यांची चटणी वांटून ती कोंबडीच्या पिल्लाच्या तुकड्यांना लावावी. ते तुकडे तसेच तीन तासपर्यंत ठेवून दिल्यावर एका लोखंडी सळईत खोवावे व ती सळई निखार्‍यांवर धरावी. नंतर एका भांड्यांत दहा तोळे तूप घेऊन तें वरचेवर फडक्याच्या बोळ्यानें सळई-वरील मांसाच्या तुकड्यांना लावीत जावें. सर्व तूप संपेपर्यंत मांस शेकावें ह्मणजे तें हाडांपासून सुटून वेगळें होतें. इतर कोणच्याहि पक्ष्याच्या पिल्लांचें कबाब याच रीतीनें करायचे असतात. या कबाबांचे कबाबे मुर्गे मुसल्लम असें नांव आहे.

## परसंदा कबाब—

सुक्या मिरच्या दोन तोळे, काचर्‍या तीन तोळे, लवंगा दोन मासे, वेलदोडे दोन मासे, दालचिनी दोन मासे, मिरें दोन मासे व मीठ साडे-तीन मासे या वस्तु एकत्र वांटून ठेवाव्या आणि दोन शेर मांस साफ धुऊन त्याचे परसंदे ह्मणजे चापटे तुकडे कांपावेत. या तुकड्यांच्या दोन्ही पातळ्या ह्मणजे पाठपोट साफ कराव्या. त्यानंतर कांद्याच्या वीस तोळे चकत्या दहा तोळे तुपांत परतून त्या तुपासुद्धां बारीक वांटाव्या. त्यानंतर मांसाचे तुकडे एका भांड्यांत घालून त्यांवर वरील मसाला टाकावा आणि पाणी न घालतांच तें भांडें मंदाग्नीच्या आंचेवर दीड घटका ठेवून द्यावें. त्यांत दीड घटकानंतर तुपांत वांटलेला कांदा टाकावा आणि कलथ्यानें तें सर्व ढवळावें. ते परसंदे नंतर भांड्यांतून काढून लोखंडी सळईत खुप-सावेत व त्यांना अडीच तोळे सुतानें बांधून टाकावे. ते नंतर निखार्‍यां-वर धरून शेकावे. शेकतांना त्यांवर मधून मधून वीस तोळे दहीं, दहा

तोळे तूप व एकां लिंबाचा रस यांचें मिश्रण शिंपडून तें संपल्यावर सळई बाजूला ठेवावी. त्यानंतर चार तोळे आल्याचा कीस व दोन तोळे हिरव्या मिरच्यांचे बारीक तुकडे यांचें मिश्रण सळईतून काढलल्या कबाबांवर भुरभुरावें व मग ते कबाब उपयोगांत आणावे.

**बदकाचे कबाब—**

बदकाला नैसर्गिक जी घाण येते ती जाण्याकरितां तें प्रथम निरनिराळ्या प्रकारांनीं धुवावें लागतें व त्यानंतर त्याच्या पोटांत खेमा भरून त्याला शिजविण्यांत येतें. यास्तव प्रथम बदक ऊन पाण्यांत घालून तें साफ धुवावें. नंतर सुरीच्या टोंकानें त्याच्या पोटाला चीर पाडून हातानें पोटांतली आंतडी वगैरे घाण काढून टाकावी. नंतर तीन तोळे शहाजिरें व तीन तोळे बडिशेप यांचें बारीक चूर्ण वांटून तें एका पाणी भरलेल्या भांड्यांत मिसळावें आणि त्या पाण्यांत वरील बदक एक तासपर्यंत बुडवून ठेवावें. एक तासानें बदक पाण्याबाहेर काढून साफ धुवावें व त्याला दहा तोळे बेसनपीठ खूप घांसून चोळल्यावर पुन्हां स्वच्छ पाण्यानें धुऊन काढावें. त्यानंतर वीस तोळे दह्यांत एक तोळा मीठ मिसळून तें मिश्रण बदकाच्या सर्वांगाला चोपडावें व पंधरा मिनिटांनीं पुन्हां बदक स्वच्छ पाण्यानें धुऊन टाकावें. त्यानंतर एका भांड्यांत पाणी घालून त्यांत पावणे दोन तोळे मुलतानी माती व पावणे दोन तोळे उगाळलेलें चंदनाचें गंध हीं मिसळावींत व त्यांत बदकाला दोन घटका बुडवून ठेवावें. दोन घटकांनीं बदक बाहेर काढून पुन्हां स्वच्छ पाण्यानें धुवावें. त्यानंतर वीस तोळे कांदे, पांच तोळे आलें व दीड तोळा शेंदेलोण यांची चटणी वांटून ती बदकाच्या अंगाला लावावी व बदक वाळूं द्यावे. त्यानंतर पांच तोळे धने, पांच तोळे आलें व एक तोळा सैंधव यांची चटणी वांटून ठेवावी आणि एक शेर मांसांतल्या रेषा काढून तें चारदां साफ धुवावें. त्याचा खेमा तयार करावा. त्यानंतर दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे तुपांत तळून त्या तुपांतच असूं द्याव्या. त्या तुपांत वरील खेमा फोडणीस टाकून परतल्यावर त्यांत वरील वांटून ठेवलेला मसाला टाकून पुन्हां खेमा

चांगला परतावा आणि त्यांत नंतर एक शेर पाणी ओतून तो शिजूं द्यावा. त्यानंतर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे, दहा मासे मिरें, दोन मासे शहाजिरें व दोन मासे बडीशेप यांचें मिश्रण वांटून ठेवावें. त्यानंतर काड्याकुड्या काढून टाकून दहा तोळे बेदाणा साफ करावा. पांच तोळे तुपांत दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून त्यांत तो बेदाणा व वरच्या मसाल्याचें चूर्ण मिळवून ठेवावें. खेमा शिजल्यावर व त्यांतील पाणी आटून गेल्यावर तो चुलीवरून उतरून त्यांत वरील बेदाणामिश्रित मसाला मिसळावा. तो मसालेदार खेमा नंतर बदकाच्या पोटांत भरून बदकाला अडीच तोळे सुतानें गुंडाळावें आणि तें बदक एका भांड्यांत ठेवून त्यांत सहा शेर पाणी ओतावें. तें भांडें मग चुलीवर चढवून त्यांतील बदक चांगलें नरम होईतों उकळूं द्यावें. उकळल्यावर बाहेर काढून घ्यावें. बदक लहान असल्यास न उकळतां आंचेवर शेकावें. त्यानंतर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे, दोन मासे शहाजिरें, तीन मासे बडिशेप आणि दहा मासे मिऱ्यें यांचा मसाला वांटून ठेवावा. त्यानंतर पांच तोळे धन्यांची डाळ व दहा तोळे सोललेलें बदाम बी घेऊन बदक उकळलेल्या वरील पाण्यांतलें अर्धा शेर पाणि घेऊन त्यांत हे दोन्ही पदार्थ वांटावे. त्यांत नंतर अडीच तोळे तूप टाकून वर वांटून ठेवलेला मसाला मिसळावा. बदकाला नंतर निखाऱ्यांवर धरून शेकावें. शेकतांना त्यावर वरील मसाल्याच्या मिश्रणाचे छिटके, तें मिश्रण संपेतों-पर्यंत, मधून मधून मारीत रहावें. अशा तऱ्हेनें बदक चांगलें शिजलें गेलें म्हणजे त्यावर अडीच तोळे तूप सोडून तें तुकडे करून खाण्याच्या उपयोगांत आणावें. याला कबाबे काज असें ह्मणतात. ऊर्दूंत काज ह्मणजे बदक.

**दोडकी कबाब—**

पावणे दोन तोळे आलें, दोन तोळे धने, एक तोळा मीठ, दोन मासे मिरें, अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा व अर्धा मासा वेलदोडे यांचा मसाला वांटून ठेवल्यावर एक शेर मांस चांगलें धुऊन त्याचा

बारीक खेमा करावा. नंतर कांद्याच्या पांच तोळे चकत्या पांच तोळे तुपांत तळून त्या तुपांत वरील खेमा टाकावा आणि तो चांगला परतल्यावर त्यांत अदपाव दहीं टाकून तो चांगला ढवळावा. त्यांत नंतर वर वांटून ठेवलेला मसाला टाकून एक शेर पाणी ओतावें व तो शिजूं द्यावा. त्यांतलें सर्व पाणी आटल्यावर तो उतरावा. नंतर दोन शेर दोडके सोलून त्यांना लांब चिरा द्याव्या व त्यांच्या पोटांतल्या बिया वगैरे सर्व काढून टाकावें. नंतर त्यांना पाऊण मासा मीठ अंतर्बाह्य चोळावें. त्यानंतर कांद्याच्या पांच तोळे चकत्या पांच तोळे तुपांत तळून दोडक्यांच्या पोटांत खेम्याचा दोप्याजा भरावा व ते दोडके वरील तुपांत हलके हलके हालवीत परतावे. त्यानंतर दोन मासे मिरें, अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा व अर्धा मासा वेलची यांचा मसाला वांटावा. त्यानंतर दोडक्यांना एका सळईवर चढवून अडीच तोळे सुतानें ते बांधून टाकावे. ते दोडके नंतर निखाऱ्यांवर धरून त्यांवर मधून मधून बोळ्यानें पांच तोळे तूप फिरवावें. हें तूप अशा प्रकारें त्या दोडक्यांत जिरविल्यावर दोडके शेकले गेल्यानें चांगलें नरम झाले म्हणजे त्यांवर वरील मसाल्याची भुकटी भुरभुरावी आणि पुन्हां त्या दोडक्यांवर पांच तोळे तूप ओतून ते कांपून उपयोगांत आणावे.

**दुध्या भोंपळ्यांचे कबाब—**

वरील दोडक्याच्या कबाबांप्रमाणेंच हेहि भोंपळा सोलून व त्यांतल्या बिया काढून टाकून करायचे असतात.

**चीनी कबाब—**

दोन शेर मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन त्याचे बदामी आकाराचे पार्चे करावे व त्यांना पावणे दोन तोळे आल्याच्या रसांत मिसळलेलें अडीच तोळे मीठ चोपडावें. त्यानंतर दहा तोळे तुपांत एक शेर कांद्याच्या चकत्या तळाव्या आणि वरील पार्चांना पावशेर दहीं चोपडून ते त्यांत टाकावें व परतावें. त्यांत नंतर एक शेर पाणी ओतून ते शिजूं द्यावे. दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलची व चार

मासे मिरें यांचा मसाला वांटून ठेवावा. नंतर पाचें चांगले शिजले गेल्यावर पावणे दोन मासे धन्याचें वांटलेलें चूर्ण त्यांना लावावें व ते मांसाचे तुकडे चार अणकूचीदार बांबूच्या सळयांवर खोंचून बसवावे. त्या सळया नंतर भांड्यांत ठेवून त्यांत पावशेर तूप टाकावें. ते तुकडे नंतर त्या तुपांत परतले गेल्यावर त्यांत दहा तोळे पाणी व वरील मसाला टाकून शिजल्यावर भांडें उतरावें.

## मुगाचे कबाब—

साडे तीन तोळे आलें ठेंचून त्याचा रस काढावा व त्यांत सहा मासे हळद टाकावी. तें मिश्रण नंतर मुगाच्या डाळीच्या साडेसतरा तोळे पिठांत ओतून त्यांत एक शेर पाणी व एक तोळा सैंधवाची पूड टाकून कालविल्यावर चुलीवर शिजत ठेवावें. त्यानंतर मुगाच्या डाळीचें अडीच तोळे पीठ चार शेर दह्यांत कालवावें व त्यांत अडीच तोळें सैंधव मिसळावें. त्यानंतर दहा तोळे तूप चांगलें कडकडल्यावर त्यांत अर्धा तोळा लवंगा टाकून त्याची फोडणी तयार करावी व ती वरील दह्याला द्यावी. दहीं त्यानंतर चुलीवर उकळूं द्यावें. मग दोन मासे दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा, सहा मासे वेलदोडे, चार मासे मिरें व चार मासे जिरें यांचा मसाला वांटून ठेवावा. वरील पीठ शिजून घट्ट झाल्यावर तें परातींत ओतावें व थापून त्याच्या लहान लहान वड्या कांपाव्या. त्यानंतर एका कढईंत पावशेर तूप टाकून त्यांत वरील वड्या तळाव्या. वड्या तळून काढल्यावर त्या वरील दह्यांत टाकाव्या व दहीं पुन्हां उकळूं द्यावें. उकळी आल्यावर त्यांत वरील मसाला टाकून भांडें दहा मिनिटांनीं उतरावें.

## उडदाचे कबाब—

पावणे दोन तोळे आलें ठेंचून त्याचा रस काढल्यावर त्यांत साडे तीन तोळे मीठ टाकावें व एक मासा लवंगा, एक मासा दालचिनी, दोन मासे मिरें आणि पांच मासे हळद यांचें चूर्ण त्यांत मिसळावें. नंतर चार शेर उडदाच्या डाळीचें पीठ घेऊन त्यांत वरील मसाला मिसळल्यावर तीन शेर पाण्यांत तें चांगलें भिजवून तिंबावें. तिंबल्यावर

त्याचे रताळ्यासारखे लांबट वाटोळे गोळे करावें. ते गोळे नंतर एका भांड्यांत वाळलेलें गवत घालून त्यावर ठेवावे आणि त्यांवर सात शेर पाणी घालून ते चांगले उकडूं द्यावे. उकडले गेल्यावर गोळे पाण्यांतून काढून घ्यावे व हवेनें जरा टणक होऊं द्यावे. त्यानंतर ते पुन्हां दुसऱ्या भांड्यांत घालून अंगच्या पाण्यांतच चुलीवर शिजूं द्यावे. नंतर त्याच्या दुढ्या अथवा फद्या पैशाच्या आकाराच्या वांटोळ्या चकत्या पाडाव्या. त्या चकत्या नंतर पावशेर तुपांत परतून काढून ठेवाव्या. नंतर एका दुसऱ्या भांड्यांत दहा तोळे तूप घालून त्यांत पांच मासे हळद परतावी व तें तूप गाळून घेऊन हळद टाकून द्यावी. त्या तुपांत नंतर दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून काढून ठेवाव्या. त्यानंतर एक मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा आणि दोन मासे मिरें यांचा मसाला वांटून ठेवावा. वर परतून ठेवलेल्या वड्या नंतर कांद्याच्या तुपांत टाकून परतून काढाव्या. त्यानंतर दुसरें पावशेर तूप घेऊन त्यांत अर्धा मासा लवंगा टाकाव्या व त्याची फोडणी तयार झाल्यावर तींत वरील परतलेले तुकडे टाकावे व ढवळावे. मग त्यांवर पांच तोळे पाणी टाकून विस्तवाच्या मंद आंचेवर शिजूं द्यावे. हे कबाब शिजल्यावर, वरील तुपांतून तळून काढलेल्या कांद्याच्या चकत्या, वांटून ठेवलेल्या मसाल्यांत वांटून, मिळवाव्या व तें मिश्रण कबाबांवर भुरभुरावें. मोहोबा नांवाचीं बिड्याचीं पानें वांटून त्यांचीं चटणी कबाबांवर टाकावी. हीं पानें लखनौकडे मिळतात. नंतर पांच मिनिटांनीं भांडें उतरून कबाब उपयोगांत आणावेत. या कबाबांना मुसलमानींत रखौचे अथवा कबाबे दालिमाष अशीं दोन नांवें आहेत.

## दह्याचे कबाब—

एक खादीचा जाडा रुमाल घेऊन तो पाण्यांत दोन तीन वेळ धुवावा व पिळून टाकल्यावर त्यांत चार शेर दहीं बांधून टांगून ठेवावें. त्यांतलें पाणी गळून गेल्यावर खालीं अर्धा शेर मावा राहील. दीड तोळा लसूण, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलदोडे, दोन मासे मिऱ्यें, अर्धा

मासा दालचिनी, एक तोळा मीठ व तीन मासे सुक्या मिरच्या यांचा मसाला वांटून एक मासा केशर दोन चमचे गरम पाण्यांत खलून तयार करावें. नंतर केशर व मसाला या दोन्ही वस्तु घट्ट झालेल्या द्रव्यांत मिसळून त्यांत दहा तोळे फुटाण्यांचें पीठ मिसळावें. त्याचे नंतर लहान वाटोळे गोळे करून ते परातींत ठेवावे. त्यानंतर दीड तोळा लसूण, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलदोडे, दोन मासे मिऱ्यें, अर्धा मासा दालचिनी, एक तोळा मीठ व तीन मासे सुक्या मिरच्या यांचा मसाला वांटून त्यांत एक मासा केशर गरम दोन चमचे पाण्यांत खलून टाकावें. त्यानंतर कांद्याच्या दहा तोळे चकत्या वीस तोळे तुपांत तळून त्यांत वरील परातींतले कबाब टाकावे व ते खूप परतून लाल करावे. त्यांवर नंतर वरील मसाला टाकून पांच तोळे दूध टाकावें. कबाब कोरडे पडल्यावर खाण्यास द्यावें.

**मुळ्याचे कबाब—**

एक मासा मिरें, एक मासा दालचिनी व एक मासा वेलदोडे यांचें चूर्ण वांटून ठेवल्यावर दोन शेर कोंवळें मुळे किसावेत व तो कीस वांटून एका रुमालांत घट्ट बांधून टांगून ठेवावा म्हणजे त्यांतलें पाणी गळून जातें. पाणी गळून गेलेला मुळ्याचा वांटलेला गोळा घेऊन त्यांत वरील मसाला व पांच तोळे फुटाणे मिळवून तें सर्व बारीकसर वाटावें व त्याचे लहान गोळे तयार करावे. नंतर दहा तोळे कांदे, एक तोळा धने, एक तोळा लसूण, वीस तोळे दहीं, दोन मासे सुक्या मिरच्या व एक तोळा मीठ हे पदार्थ एकत्र वांटून ठेवून द्यावे. नंतर पावशेर तूप घेऊन त्यांत वरील मसाला चांगला परतून काढावा आणि त्यांत कबाब टाकून ते परतल्यावर शिजूं द्यावेत. त्यानंतर एक मासा मिरें, एक मासा दाल-चिनी, एक मासा लवंगा व एक मासा वेलदोडे यांची एकत्र भुकटी करून ती शिजून तयार झालेल्या कबाबांवर भुरभुरावी व कबाब चुली-वरून उतरून उपयोगांत आणावे.

### उंबरी कबाब—

प्रथम कच्चीं उंबरें दोन शेर आणून तीं स्वच्छ धुऊन काढावीं व तीं चार शेर पाण्यांत टाकून चांगलीं नरम होईतों चुलीवर उकळूं द्यावींत. तीं उकळून नरम झाल्यावर पाण्यांतून काढून साधारण सुकूं द्यावींत. साधारण सुकल्यावर तीं पाट्यावर बारीकसर वाटावींत. एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, एक मासा दालचिनी व एक मासा मिरें यांचा मसाला वांटल्यावर एक तोळा आलें, एक तोळा धने, दोन तोळे मीठ व तीन तोळे खसखस यांचा मसाला वांटावा. हे दोन्ही मसाले वांटलेल्या उंबरांत टाकून त्यांत दोन अंड्यांतलें पांढरें तेवढेंच टाकावें व तें सर्व मिश्रण एकत्र पाट्यावर वांटावें. त्याचे नंतर कबाब बनवावे. दोन तोळे आलें, दोन तोळे धने, एक तोळा सुकी मिरची, वीस तोळे दहीं व एक तोळा मीठ हे पदार्थ एकत्र वांटून त्याचा गोळा ठेवून द्यावा. नंतर तीन तोळे कांद्याच्या चकत्या तीस तोळे तुपांत तळून त्यांत वरील मसाला टाकून परतावा. त्यांतच नंतर कबाब टाकून ते हलक्या हातानें ढवळावे. त्यानंतर त्यांत छटाक पाणी टाकून ते शिजूं द्यावेत. एक मासा लवंगा, एक मासा दालचिनी, एक मासा वेलदोडे व एक मासा मिरें यांचें चूर्ण करून तें शिजून तयार झालेल्या कबाबांवर भुरभुरावें व कबाब चुलावरून उतरून उपयोगांत आणावेत.

### मत्स्याकार कबाब—

दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तीस तोळे तुपांत तळून काढून त्यांत नऊ मासे आलें, नऊ मासे लसूण, नऊ मासे धने, पांच मासे मिरच्या व दोन तोळे मीठ घालून त्या सर्वांना वांटून त्याचा गोळा तयार करावा. नंतर दोन शेर मांस साफ धुऊन स्वच्छ केल्यावर त्या मांसाचे मत्स्याकार तुकडे करावे व त्यांना वरील मसाला चोपडून ते तुकडे दहा तोळे तुपांत परतावे. त्यांत नंतर पांच शेर पाणी टाकून ते शिजूं द्यावे. दोन शेर पाणी आटून उरल्यावर भांडें उतरावें. त्या भांड्यांतील रसा नंतर गाळून घेऊन तो व तुकडे निरनिराळीं ठेवावींत. रश्यांत दहा तोळे बेसनपीठ

### उंबरी कबाब—

प्रथम कच्चीं उंबरें दोन शेर आणून तीं स्वच्छ धुऊन काढावीं व तीं चार शेर पाण्यांत टाकून चांगलीं नरम होईतों चुलीवर उकळूं द्यावींत. तीं उकळून नरम झाल्यावर पाण्यांतून काढून साधारण सुकूं द्यावींत. साधारण सुकल्यावर तीं पाट्यावर बारीकसर वाटावींत. एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, एक मासा दालचिनी व एक मासा मिरें यांचा मसाला वांटल्यावर एक तोळा आलें, एक तोळा धने, दोन तोळे मीठ व तीन तोळे खसखस यांचा मसाला वांटावा. हे दोन्ही मसाले वांटलेल्या उंबरांत टाकून त्यांत दोन अंड्यांतलें पांढरें तेवढेंच टाकावें व तें सर्व मिश्रण एकत्र पाट्यावर वांटावें. त्याचे नंतर कबाब बनवावे. दोन तोळे आलें, दोन तोळे धने, एक तोळा सुकी मिरची, वीस तोळे दहीं व एक तोळा मीठ हे पदार्थ एकत्र वांटून त्याचा गोळा ठेवून द्यावा. नंतर तीन तोळे कांद्याच्या चकत्या तीस तोळे तुपांत तळून त्यांत वरील मसाला टाकून परतावा. त्यांतच नंतर कबाब टाकून ते हलक्या हातानें ढवळावे. त्यानंतर त्यांत छटाक पाणी टाकून ते शिजूं द्यावेत. एक मासा लवंगा, एक मासा दालचिनी, एक मासा वेलदोडे व एक मासा मिरें यांचें चूर्ण करून तें शिजून तयार झालेल्या कबाबांवर भुरभुरावें व कबाब चुलीवरून उतरून उपयोगांत आणावेत.

### मत्स्याकार कबाब—

दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तीस तोळे तुपांत तळून काढून त्यांत नऊ मासे आलें, नऊ मासे लसूण, नऊ मासे धने, पांच मासे मिरच्या व दोन तोळे मीठ घालून त्या सर्वांना वांटून त्याचा गोळा तयार करावा. नंतर दोन शेर मांस साफ धुऊन स्वच्छ केल्यावर त्या मांसाचे मत्स्याकार तुकडे करावे व त्यांना वरील मसाला चोपडून ते तुकडे दहा तोळे तुपांत परतावे. त्यांत नंतर पांच शेर पाणी टाकून ते शिजूं द्यावे. दोन शेर पाणी आटून उरल्यावर भांडें उतरावें. त्या भांड्यांतील रसा नंतर गाळून घेऊन तो व तुकडे निरनिराळीं ठेवावींत. रश्यांत दहा तोळे बेसनपीठ

मीठ व पांच तोळे बडिशेप यांचें चूर्ण मिसळावें. नंतर दोन शेर रोहू जातीचे मासे घेऊन त्यांचीं मुंडकीं व शेंपट्या कांपून टाकाव्या. नंतर वरील तेलमिश्रित मसाला त्यांना चोपडून दहा मिनिटें ते तसेच ठेवावेत व नंतर पाण्यानें स्वच्छ धुवावेत. त्यानंतर त्या माशांना वीस तोळे हरबऱ्याचें पीठ चांगलें चोळल्यावर पाण्यानें स्वच्छ धुवावेत व कल्हईच्या ताटांत ठेवून द्यावेत. नंतर अडीच तोळे कांदे, पावणे दोन तोळे लसूण, चार मासे मिरच्या, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे व दोन मासे दालचिनी यांची चटणी वांटून तिचा गोळा ठेवून द्यावा. त्यानंतर पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या साडेसात तोळे तुपांत तळून काढून घ्याव्या व त्या पाट्यावर ठेवून दोन तोळे मीठ आणि पांच तोळे दहीं यांच्यासह वांटून तें मिश्रण माशांना सुरीनें टोंचून लावावें. त्यानंतर माशांना वरील वांटलेल्या मसाल्याचा गोळा माखावा. ते मासे नंतर एका लोखंडाच्या सळईत खोंचून एक तोळा सुतानें बांधून टाकल्यावर त्यांना तनुरांत अथवा कोळशाच्या निखाऱ्यांवर शेकावे. शेकतांना त्यांवर वरील तुपाचे छिटके मारीत तूप संपवावें व नंतर मासे सळईतून काढून उपयोगांत आणावे. यांना कबाब माही शाबीत तनूरी असें म्हणतात.

**मत्स्यमांसाचे कबाब—**

सवा तोळा मीठ, अडीच तोळे आलें, दोन तोळे धने, चार मासे मिरच्या यांचा मसाला वांटून ठेवल्यावर दहा तोळे लोणी चुलीवर चढवून त्यांत अडीच तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून काढून पाट्यावर वांटाव्या. नंतर माशांचें मांस एक शेर घेऊन त्याला पांच तोळे बेसनपीठ चोळून लावावें व तें धुतल्यानंतर त्याचे परसंद्यासारखे पार्चे करावे. त्यांना तीक्ष्ण चाकूनें खूप कोचावें. कोचल्यावर त्या पार्चांना वरील मसाला चोपडावा व वांटलेला कांदा फांसावा. त्यानंतर तीन कागदी लिंबांचा रस काढून त्यांत एक मासा लवंगा व एक मासा वेलदोडे यांचें चूर्ण मिसळावें व तें मिश्रण पार्चांना चोपडावें. त्यानंतर पांच तोळे मलई व वीस तोळे दहीं यांचें मिश्रण वस्त्रगाळीव करून तें मांसाच्या तुकड्यांना चोपडावें. हें सर्व

झाल्यावर ते मांसाचे तुकडे एका सळईत खोंचून निखाऱ्यांवर धरावे. निखाऱ्यांवर शेकतांना त्या तुकड्यांवर वरील तुपाचे मधून मधून छिटके मारीत तूप संपवावें व मग तुकडे काढून घेऊन उपयोगांत आणावे.

**माशांच्या मांसाचा भगरा—**

मांशांचें दोन शेर मांस साफ करून धुतल्यावर त्याला साडेतीन तोळे तिळाचें तेल लावून अर्धा तास ठेवल्यावर पाण्यानें तें धुऊन काढावें. त्यानंतर साडेतीन तोळे बडीशेप आणि तीन मासे गोडें ओलें जिरें यांची भुकटी करून तींत पाणी घालावें व त्या पाण्यांत वरील मांस धुऊन काढावें. त्यानंतर तें मांस पांच तोळे बेसन पिठानें चोपटून काढून पुन्हां पाण्यानें स्वच्छ धुवावें. नंतर तें मांस दहा तोळे दहीं व दोन तोळे मीठ यांच्या मिश्रणांत अर्धा तास बुडवून ठेवावें. नंतर तें पुन्हां स्वच्छ पाण्यानें धुवावें. त्यानंतर वीस तोळे कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे तुपांत चांगल्या परतून त्यांत वरील मांस टाकावें व तें चांगलें परतावें व त्यांत दीड तोळा मीठ आणि पावणे दोन तोळे धने यांची भुकटी मिसळावी. भुकटी मिसळल्यावर पुन्हां एकदां तें चांगलें ढवळावें. त्यानंतर त्यांत दहा तोळे पाणी टाकून तें चांगलें शिजूं द्यावें. त्यानंतर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे वेलदोडे, चार मासे मिऱ्यें व सहा मासे भाजलेली बडीशेप यांचा मसाला वांटून ठेवल्यावर एका भांड्यांत पांच तोळे मुगाच्या डाळीचें पीठ, पांच तोळे खसखस व पांच तोळे बेसनपीठ एकत्र मिसळून त्यांत दोन अंड्यांतले फक्त पांढरें तेवढेंच आणि दहा तोळे बकऱ्याच्या मांसाचा खेमा या दोन वस्तु मिसळून मागून पावणे दोन तोळे आल्याचा रस त्यांत मिळवावा. वर शिजत लावलेलें मांस शिजत आल्यावर त्यांत वरील दोन्ही मसाले मिसळून वर दहा तोळे दहीं ओतावें. तें नंतर ढवळून त्याचा भगरा तयार करावा. त्यांत नंतर दहा तोळे तूप ओतून वर झांकण ठेवावें. झांकणावर थोडे निखारे ठेवून चुलींत मंदाग्नि करावा. भगरा मोकळसर झाल्यावर खालीं उतरावा व तो नंतर दहा तोळे तुपांत परतून काढून उपयोगांत आणावा.

**माशांच्या मांसाचे कोफते—**

कोफते ह्मणजे मांसाचे गोळे करणें असल्यास बाडिशेपीचा उपयोग न करतां खमीर कडक करून मांसाचे गोळे वरील प्रमाणें दहा तोळे तुपांत परतून काढावे. हेच कोफते ऊर्फ गोळे पाकांतले करायचे असल्यास एक शेर कागदी लिंबाचा रस व एक शेर साखर यांचें मिश्रण करून त्याची चासणी बनवावी आणि कोफते वरीलप्रमाणें दहा तोळे तुपांत परतल्यावर चासणींत टाकावे. पाक आटेपर्यंत पाकाचें भांडें निखाऱ्यावर असूं द्यावें व मग कोफते उपयोगांत आणावे.

**कोफता कबाब—**

तीन मासे लवंगा, तीन मासे दालचिनी, तीन मासे वेलदोडे व तीन मासे मिऱ्यें यांची भुकटी केल्यावर दोन तोळे धने, दोन तोळे कांदे, दोन तोळे मीठ, अकरा सुक्या मिरच्या, तीन तोळे फुटाणे, दोन तोळे खसखस, दोन तोळे सोलीव बदाम बी व दहा तोळे दहीं यांचा ओला मसाला वांटून तयार करावा. नंतर दोन शेर मांसांतील चरबी वगैरे काढून टाकून तें चारदां स्वच्छ धुवावें व त्याचा बारीक खेमा तयार करावा. तो खेमा नंतर पाट्यावर वांटून त्यांत वरील दोन्ही मसाले मिसळावे. त्यांत दोन अंड्यांतलें पांढरें मिसळून तें सर्व मिश्रण पुन्हां एकदां चांगलें वांटावें व त्याचे लिंबाएवढाले गोळे करावे. त्यानंतर अडीच तोळे पुदीना, एक तोळा हिरव्या मिरच्या, दहा तोळे कांदे, अडीच तोळे पनीर व दहा तोळे कच्ची सोलीव कैरी यांचा मसाला एकत्र वांटून तो वरील गोळ्यांच्या पोटांत थोडाथोडा भरावा. त्यानंतर पांच तोळे लसणीच्या सोलीव कांड्या वीस तोळे दह्यांत वांटून ठेवल्यानंतर कढईंत तीस तोळे तूप टाकून त्यांत आठ तोळे कांद्याच्या चकत्या तळाव्या व त्यांतच वरील कोफते टाकून ते हलक्या हातानें परतावे. त्यांत नंतर दहा तोळे पणी टाकून ते शिजूं द्यावे. पाणी सुकल्यावर त्यांत वरील लसणीचें दहीं ओतून ते परतावे. दहीं सुकल्यावर गोळे ऊर्फ कोफते

साधारण शिजल्यावर त्यांवर पांच तोळे पाणी टाकून त्यांना मंदाग्नीची आंच द्यावी. गोळे नरम झाल्यावर उतरून उपयोगांत आणावे.

**अंड्यांचे कबाब—**

एक मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलदोडे, पावणे दोन मासे धने, तीन तोळे मिऱ्यें व दोन तोळे मीठ यांचा मसाला वांटून ठेवावा. नंतर दहा अंड्यांना बारीक भोंकें पाडून त्यांतलें पांढरें व पिंवळें त्या भोंकांतून एका कल्हईच्या भांड्यांत ओतून काढावें. त्यानंतर पावणे दोन तोळे आलें फारच बारीक चिरून धुवावें व त्यांत फार बारीक चिरलेला दहा तोळे कांदा मिसळल्यावर त्यांत वरील मसाला मिसळावा आणि तें सर्व मिश्रण नंतर अंड्यांतल्या भोंकांतून काढलेल्या पांढ-ऱ्यापिंवळ्यांत मिसळून तें सर्व मिश्रण पुन्हां अंड्यांच्या कवच्यांतल्या भोंकांतून अंड्यांत भरावें. अंड्यांत पाणी जाऊं नये ह्मणून अंड्यांची तीं भोंकें नंतर दहा तोळे भिजवलेल्या कणकेनें माखून टाकावीत व तीं अंडीं चार शेर पाण्यांत सोडून चुलीवर उकडूं द्यावींत. त्यानंतर वीस तोळे मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन तें शंभर तोळे पाणी व सहा मासे मीठ यांच्या मिश्रणांत टाकून त्याची यखनी तयार करावी. यखनी फक्त पंधरा तोळे उरल्यावर गाळून घ्यावी. त्यानंतर पावणे दोन तोळे सोलीव बदाम बी वांटून त्या यखनींत टाकल्यावर तींत एक तोळा मीठ मिसळलेलें दहा तोळे दहीं ओतावें. मग अडीच तोळे मैदा अडीच तोळे पाण्यांत भिज-वून बाकीच्या अडीच तोळे पाण्यांत कुसकुरावा ह्मणजे पाणी पांढरें होईल. याला मैद्याचें दूध काढणें असें ह्मणतात. हें दूध काढून ठेवल्यावर अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलदोडे व वीस तोळे तूप यांची फोडणी तयार झाल्यावर तींत मागील कृतींतले दह्यांतले पदार्थ दह्यासकट टाकून तें तसेंच ठेवन द्यावें. नंतर अंडीं चांगलीं उकडलीं गेलीं आहेत हें पाहून त्यांवरच्या कवच्या फोडून टाकाव्या व आंतले गोळे सळईत खोंचून ती सळई निखाऱ्यावर शेकण्यास धरावी. शेकतांना सळईवरील गोळ्यांवर वरील मिश्रण मधून मधून थोडें थोडें छाटीत जावें. मिश्रण संपून गोळे चांगले शेकले गेल्यावर सळईतून हलकेच काढून घ्यावे व उपयोगांत आणावे.

**कबाब आखा—**

आखा म्हणजे सबंद. जेवढें मांस घेतलें असेल तेवढ्या सबंद मांसाच्या तुकड्याचा जो एकच कबाब करतात त्याला हें नांव आहे. मुसलमानींत याला कबाब मुसल्लम असें म्हणतात. हा कबाब करायला घेतांना प्रथम दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे व दोन मासे जिरें यांचा गरम मसाला वांटून ठेवून, फुटाण्याचें पीठ पांच तोळे, खसखस सहा मासे, काचरी एक तोळा, लसूण पांच तोळे, आलें पांच तोळे, मीठ पांच तोळे व पाणी दहा तोळे यांचा ओला मसाला वांटून हे दोन्ही मसाले नंतर वीस तोळे दह्यांत कालवावे व त्यांत एक मासा केशर दोन चमचे पाण्यांत खलून मिसळावें. त्यानंतर दोन शेर मांस काळजीपूर्वक चारदां धुऊन स्वच्छ करावें व त्याला कांट्यानें खूप कोंचावें. कांटा जाड नसून लांबट असावा. त्या कोंचलेल्या मांसाला मग वरील दह्यांतलें मसाल्याचें मिश्रण चोपडावें. नंतर त्या मांसाच्या गोळ्याला एक शेर तूप असलेल्या भांड्यांत ठेवून त्याच्या तोंडाला दहा तोळे कणीक पाण्यांत मळून तिचा काठा बांधावा. नंतर काठा बांधलेलें तें भांडें गरम तनुरांत ठेवावें किंवा तनुरांतील गरम राखेंत तें गळ्याबरोबर गाडून टाकावें. तापून कबाब शिजल्याचें समजल्यावर भांडें काढून घेऊन काठा तोडावा व कबाब उपयोगांत आणावा. हा वाढतांना तुकडे कांपून वाढावा.

**वांग्याचे कबाब—**

दोन शेर मांस चांगलें साफ करून तें चारदां स्वच्छ धुऊन काढावें व त्याचे पार्चे कांपून ते सहा शेर पाण्यात टाकावे व त्यांत पांच तोळे आलें, पांच तोळे कांद्याचे तुकडे, पाच तोळे लसूण, पांच तोळे धने व दीड तोळा मीठ हे पदार्थ टाकून तें मिश्रण चुलीवर ठेवावें. एक शेर पाणी उरल्यावर भांडें उतरावें. त्यानंतर दोन मासे लवंगा, चार मासे वेलदोडे, चार मासे मिऱ्यें, चार मासे मिरची, चार मासे जिरें, चार मासे दालचिनी व एक तोळा खसखस यांचा गरम मसाला वांटून

ठेवावा. मांसांत एक शेर पाणी उरल्यावर त्याचें भांडें खालीं उतरून मांस खूप घोटावें व यखनी गाळून काढावी. नंतर त्या यखनीला तीन वेळ तुपाची फोडणी द्यावी. फोडणीला प्रत्येक वेळीं सवा तोळा तूप व अर्धा मासा लवंगा उपयोगांत आणाव्या. तीन वेळ फोडणी दिल्यानंतर त्या यखनींत वर वांटून ठेवलेला मसाला टाकावा. त्यानंतर दहा तोळे फुटाणे घेऊन ते वीस तोळे दह्यांत वांटावे व त्यांत दोन मासे केशर दोन चमचे पाण्यांत खलून मिसळावें. त्यानंतर दोन शेर वांगीं साफ धुऊन त्यांचे तुकडे करावे व त्यांना दीड तोळा मीठ चोळावें. मीठ लावल्यावर त्या तुकड्यांना वरील केशरी दहीं चोपडावें. नंतर पंधरा तोळे तुपांत त्या फोडी तळून काढाव्या आणि वरील मांसाच्या रश्यांत त्या टाकून त्या रशाला चुलीवर एक उकळी आणावी. उकळी फुटल्यावर तीवर एका कागदी लिंबाचा रस ओतून पांच मिनिटांनीं भांडें उतरावें आणि त्यांतील पदार्थ उपयोगांत आणावा.

**सामोसा—**

दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे आणि दोन मासे मिरें यांचा मसाला वांटून तयार केल्यावर सहा मासे लाल मिरच्या, वीस तोळे कांदे, दोन तोळे धने, दोन तोळे आलें व पांच तोळे लसूण यांचा मसाला वांटावा आणि या दोन्ही मसाल्यांचें एक मिश्रण करून त्यांत दोन चमचे गरम पाण्यांत दोन मासे खललेलें केशर मिसळावें. हें सर्व मिश्रण नंतर दहा तोळे दहीं व दोन तोळे मीठ यांच्या मिश्रणांत मिसळावें. त्यानंतर दोन शेर मांस साफ करून धुतल्यावर त्याचा बारीक खेमा करावा व तो पावशेर तुपांत उत्तम तऱ्हेनें परतून काढून त्यावर वरील दह्याचें मिश्रण ओतावें व पुन्हां तें सारें चांगलें ढवळून परतावें. मांस परतून कोरडें पडल्यावर उतरावें. नंतर दोन शेर मैद्यांत दोन तोळे मीठ मिसळून त्यांत मोहनाकरतां दहा तोळे तूप मिळवावें. तो मैदा नंतर पाण्यांत भिजवून चांगला तिंबावा व त्याची पाव इंच जाडीची पोळी लाटून तिला दहा तोळे तूप व दहा तोळे

बकऱ्याची चरबी यांचें मिश्रण दोन्ही बाजूंनीं चोपडावें. या पोळीला साठा असें म्हणतात. त्या साठ्याची नंतर वळकटी वळून तिच्या चाळीस वड्या कांपाव्या. प्रत्येक वडीची एकेक पातळ पुरी लाटून तयार करावी. वर करून ठेवलेला मसालेदार खेमा नंतर दोन दोन तोळे या पुऱ्यांत भरावा. प्रत्येक पुरीची अर्धी बाजू खेम्यावर उलटून पुरीचे दोन्ही कांठ बोटांनीं एकत्र दाबावे व सुरीनें कांपून तिला शिंगाड्याचा तिकोनी आकार आणावा. याप्रमाणे सारे सामोसे तयार झाल्यावर ते एक शेर तुपांत तळून काढावे व उपयोगांत आणावे.

**खेम्याचे सामोसे—**

सहा मासे लाल मिरच्या, तीन तोळे धने, तीन तोळे आलें व दोन तोळे मीठ यांचा मसाला वांटल्यावर चार मासे लवंगा, चार मासे वेलदोडे व चार मासे दालचिनी यांचा दुसरा मसाला वांटून तयार करावा. नंतर चार शेर मांस साफ धुऊन त्याचा बारीक खेमा करावा. त्यानंतर वीस तोळे तुपांत एक शेर कांद्याच्या चकत्या परताव्या व त्यांत वरील खेमा टाकून तो परतल्यावर त्यांत वरील दोन्ही मसाले टाकावे आणि तें सर्व मिश्रण ढवळून त्यांत तीन शेर पाणी ओतावें. पाणी सर्व जळून गेल्यावर खेमा खालीं उतरावा. नंतर चार शेर मैद्यांत एक तोळा मीठ घालून तो तीन शेर पाण्यांत भिजवून चांगला तिंबावा आणि त्याचे लिंबासारखे वाटोळे लहान गोळे करून त्यांच्या पुऱ्या लाटून तयार कराव्या. त्या पुऱ्यांना वीस तोळे तूप व वीस तोळे बकऱ्याची चरबी यांचें मिश्रण दोन्ही बाजूंनीं लावून प्रत्येकींत वरील खेम्याचें मिश्रण थोडें थोडें भरावें व त्यांचीं तोंडें मिटून त्या कळीदार विड्यासारख्या तिकोनी आकाराच्या कांपाव्या व तीन शेर तुपांत तळून काढून उपयोगांत आणाव्या.

**मटारी सामोसे—**

दोन मासे मिरीं, एक मासा लवंगा, दोन मासे वेलची, दोन मासे दालचिनी, सहा मासे मीठ, सहा मासे लाल मिरच्या व एक तोळा

अमचूर यांचा मसाला वांटून ठेवल्यावर ओला मटार मिळाल्यास तो सोलून त्याचे वीस तोळे दाणे काढून ते पाणी घालून शिजत लावावे. न मिळाल्यास वाटाण्याची डाळ वीस तोळे घेऊन ती तीस तोळे पाण्यांत शिजवावी व पाट्यावर घालून बारीक वांटावी. त्या वांटलेल्यांत वरील मसाला मिळवावा. नंतर तें मिश्रण पांच तोळे तुपांत परतून उतरून ठेवल्यावर दोन शेर मैद्यांत दीड तोळा मीठ व दहा तोळे तूप टाकून तो शंभर तोळे पाण्यांत भिजवून तिंबावा. तिंबतांना त्यांत कागदी लिंबाचा दोन तोळे रस मिळवावा. त्या तिंबलेल्या मैद्याचे नंतर एकेक तोळ्याचे तुकडे करून त्यांच्या पुऱ्या पोळपाटावर लाटाव्या आणि त्यांत वरील पुरण भरून सुरीनें त्यांना तिकोनी आकाराच्या कांपाव्या. ते सामोसे नंतर सवाशेर तुपांत तळून काढून उपयोगांत आणावे.

**गलेफदार सामोसे—**

दोन शेर साखरेंत पावशेर पाणी घालून तिची चासणी बनवावी व त्या चासणींत वरील तळून काढलेले सामोसे टाकावे म्हणजे त्यांवर पाक चढेल. यालाच गलेफ म्हणतात. हा पाक दोन तारी असावा. बटाटे, मुगाची डाळ, रताळीं, कोबी, बेसनपीठ, मेवा वगैऱ्यांचे सामोसे अशाच रीतीनें करायचे असतात.

**माशाचा कांटा शिजविणें, प्रकार १—**

कोहळ्याच्या बियांतील गीर दहा तोळे, टांकणखार दोन मासे व अडीच तोळे पाणी पाट्यावर घालून त्यांची बारीक चटणी वांटावी. दोन शेर रोहू माशाचे तुकडे काळजीपूर्वक धुऊन काढून त्यांना कांट्यानें कोंचावे व त्यांना वरील कोहळ्याच्या गिराचा मसाला चोपडावा. ते नंतर चार तास तसेच ठेवून द्यावे. नंतर अडीच तोळे धने, एक तोळा मिरची, वीस तोळे कांदे, अडीच तोळे आलें व अडीच तोळे मीठ यांचा मसाला वांटल्यावर दोन मासे लवंगा, तीन मासे वेलदोडे, तीन मासे दालचिनी आणि तीन मासे मिरीं यांचीं वांटून भुकटी तयार करावी. नंतर हे दोन्ही मसाले चार तासांनंतर वरील माशांच्या

तुकड्यांत एका भांड्यांत घालून चुलीवर भांडें चढवावें आणि कलथ्यानें तें सर्व खालींवर करीत शिजूं द्यावें. त्यानंतर पावशेर तुपांत एक मासा लवंगा टाकून फोडणी तयार करावी व ती वरील माशाला देऊन त्यांत एक शेर पाणी ओतावें. तें मिश्रण शिजूं लागतांना त्यांत भुऱ्या कोहळ्याच्या बियांचा मगज दहा तोळे टाकावा. माशाचे तुकडे शिजल्यावर त्यांवर कागदी लिंबाचा दहा तोळे रस ओतावा.

**माशाचा कांटा शिजविणें, प्रकार २—**

वर सांगितलेल्या ओल्या मसाल्याबोबर टांकणखार वांटून टाकावा आणि भुऱ्या कोहळ्याच्या बियांच्या गिराची भुकटी टाकून त्याला शिजवावें, म्हणजे कांटा शिजतो.

**माशाचा कांटा शिजविणें, प्रकार ३—**

मासे शिजण्यास टाकतांना त्यांना आधीं बगळ्याचें हाड किंवा मांस वांटून चोपडावें, म्हणजे मग ते शिजतांना त्यांचे काटे गळतात.

**पुलाव—**

याला आमचेकडे पुलावा असें ह्मणतात. खरा शब्द पुलाव असा आहे. या शब्दाचा अर्थ मांसमिश्रित मसालेदार भात असा आहे. ही वस्तु मुसलमानी पाकशास्त्रांत जरी अग्रगण्य मानिली जाते, तरी संस्कृत पाकशास्त्रांतहि तिला कांहीं कमी मान नाहीं. संस्कृतांत याला **पलान्न** असें नांव आहे. **पल** ह्मणजे **मांस** व **अन्न** ह्मणजे **भात** असा या शब्दाचा अर्थ असून, हा पदार्थ मूळचा आम्हां आर्यांचाच आहे, असें आमच्या **क्षेमकुतूहल** नांवाच्या संस्कृत सूपशास्त्राच्या ग्रंथावरून ह्मणण्यास हरकत नाहीं. हें पुलाव्याचें पक्वान्न मुसलमानांनीं पौष्टिक व सुगंधी जिन्नस त्यांत वापरण्याचा प्रघात पाडून त्याचे अनेक प्रकार बनविले आहेत. त्याचे साधारणता दोन भाग होतात. एक खारा व दुसरा गोड.

खाऱ्या पुलाव्यांत दोन मुख्य प्रकार आहेत. पहिल्या प्रकारांत मांस व तांदूळ कच्चेच एकत्र मिसळून शिजवितात. याला कच्ची बिरियानी

म्हणतात. दुसऱ्या प्रकारांत मांस व तांदूळ निरनिराळीं शिजवून मग त्यांचें मिश्रण दमावर देतात. याला पुलाव म्हणतात. बिरयानी, जेरबिरियानी व लज्जत बिरियानी असे बिरियानीचे तीन प्रकार असून, यखनी पुलाव, कोरमा पुलाव व खेमा पुलाव असे पुलाव्याचे मुख्य प्रकार असतात.

शाकाहारी लोकांत जसे साखरभात, केशरभात, नारळीभात वगैरे प्रकार असतात, तसेच गोड्या पुलाव्यांत—जरदा, मुतंजन, मुजाफर, अंगुरी, फालसा, अनानस वगैरे मांसाहाऱ्यांचे प्रकार असतात. मांस न घालतां जे पुलावे करतात त्यांना मीठे चावल म्हणतात. जरदा, मुतंजन व मुजाफर हे गोड पुलाव्याचे प्रकार कमी जास्त केशर घालून करण्यांत येतात. फालसा, अंगुरी व अनानस हें फलमिश्रित मांसान्न होय. हीं फळें प्रत्यक्ष किंवा सुकविलेलीं नसतात. तीं माव्याचीं किंवा भुऱ्या कोहळ्याचीं बनवून चासणींत बुडवून मांस मिश्रित भातावर ठेवितात. फळें ज्या नांवाचीं बनविलीं असतील त्यांचीं नांवें त्या मांसमिश्रित भातांना देण्यांत येतात. जसें अंगुरी पुलाव, जांब पुलाव, खिरणी पुलाव वगैरे.

**मांस—**

पुलाव्यांत मांस ही एक मुख्य वस्तु असते. त्यामुळें ती वस्तु कशी व कोणती असावी हें आतां सांगतों. गोडा पुलावा करण्यास मांस कोंबडीचें वापरतात आणि खाऱ्या पुलाव्याला कोंबडी, बकरें किंवा इतर पक्ष्यांचें मांस वापरतात. पुलाव्यांत मांस व अंडीं असे दोनहि पदार्थ केव्हां केव्हां वापरतात. मासे व झिंगे यांचेहि पुलावे करण्यांत येत असतात. मात्र गोड्या पुलाव्यांत मासे व झिंगे कोणी वापरीत नाहींत. पुलाव्यांत जें मांस वापरतात तें रेषेदार घेत नाहींत व जुनेंहि वापरीत नाहींत. पुलाव्याला पौष्टिक व कोंवळ्या प्राण्याचें मांस चांगलें. यास्तव दांत नसलेल्या किंवा एक वर्षाचे वयाचे आंतील प्राण्याचें मांस चांगलें.

पुलाव्यांत जें मांस वापरायचें तें हरीण, ससा, बकऱ्याचें काळीज, तिळी, आंतडीं, फुप्फुस, गुडदे, कपुरे हें घेऊं नये. ढोंक वगैरे सारखे

मोठाले पक्षीहि या कामीं उपयोगांत आणूं नयेत. पुलाव्यास छातीचें मांस चांगलें. पुढच्या फऱ्यांचें मांसहि पुलाव्याला उत्तम. पुढच्या व मागच्या फऱ्यांतल्या गोटल्या ऊर्फ आदले हे या कामीं फारच नामी उपयोगांत येतात. कारण, ते शिजल्यावर अगदीं लोण्यासारखे मृदु बनतात व खातांना लज्जतदार लागतात. हे नच मिळाल्यास मागील फऱ्याचें मांस घेण्यांत येतें. पक्ष्यांच्याहि छातीच्याच मांसाचे तुकडे पुलाव्याला चांगले असतात. पुलाव्याला द्यायचें मांस रवेदार कांपून द्यावें, अथवा खेमा करून वापरावें. खेम्याचे कबाब ऊर्फ गोळ्या करूनहि पुलाव्यांत टाकण्यांत येतात. या गोळ्यांनाच कोफते ह्मणतात. बटेरसारखे लहान पक्षी सबंदच पुलाव्यांत टाकण्यांत येतात. कोंबडीं, तित्तिर, कबूतर, कवडा ऊर्फ होला वगैरेचे तुकडे करून ते पुलाव्यांत टाकण्यांत येतात.

## तांदूळ—

पुलाव्यांतला दुसरा मुख्य पदार्थ तांदूळ हा होय. हे तांदूळ विशेषें-करून दिल्लीचे तांदुळ या नांवानें जे मिळतात त्यांचा उपयोग चांगला होतो. कारण, ते तूप चांगलें पितात व शिजून लांबट होतात. त्या तांदुळांतहि जरी अनेक जाती आहेत, तरी त्यांतल्या तेजदार जातीचेच पसंत करावेत. तांदुळांबरोबर कधीं कधीं पुलाव्यांत मसुराची डाळ मिसळतात. ओले हरबरे व ओले मटार हेहि पदार्थ वापरण्यांत येतात. हे ओले न मिळाल्यास भिजवून वापरतात. तांदुळांऐवजीं ओले गहूं किंवा भाजलेले गहूं पुलाव्यांत जेव्हां वापरतात तेव्हां त्याला गन्दुम ह्मणजे गव्हांचा पुलावा ह्मणतात.

पालख, परवरें, वांगीं, बटाटे वगैरे भाज्यांच्या वड्या करून पुलाव्यांत टाकण्यांत येतात. खेम्याच्या वड्या किंवा उकडलेलीं अंडींहि पुलाव्यांत टाकतात. परोटे कांपून ते जे पुलाव्यांत टाकतात त्याचे कांहीं प्रकार यापुढें दिले आहेत. तरी पण भाज्या व परोटे हे जिन्नस थोरामोठ्यांच्या घरच्या मेजवान्यांतल्या पुलाव्यांत वापरीत नाहींत.

पुलाव्यांत ज्या कोणच्या वस्तूचें मिश्रण केलें जातें त्या वस्तूचें त्या पुलाव्याला नांव देण्यांत येतें. हरबरे मिळविलेल्याला नखूद पुलाव, मटार अथवा वाटाणे मिळविलेल्याला बूट पुलाव, हरबऱ्याची डाळ मिळविलेल्याला काबुली पुलाव, खेम्याच्या वड्यांच्याला लौज पुलाव, अंडीं घातलेल्याला बैदे पुलाव, हडकांच्या नळयांतील मज्जा मिळवून केलेल्याला गिदू पुलाव वगैरे नांवें देण्यांत येतात. हीं मिश्रणें पुलाव्यांत करावींच लागतात असें कांहीं नाहीं. मर्जी वाटल्यास मिसळण्यांत येतात.

**पुलाव्याची यखनी—**

यखनी म्हणजे जी आखणी तिचा उपयोग केल्यानें पुलावा फरमाष होतो. या यखनीचें सर्वसाधारण प्रमाण म्हणजे शेरभर मांसांत चार शेर पाणी घालून एक शेर पाणी उरवणें हें होय. कांहीं लोक हें अच्छेर प्रमाणांतहि उरवितात. एक शेर तांदूळ व एक शेर मांस यांचा पुलावा करणें असल्यास त्यांत घालायची आखणी एक शेर मांसाची करावी. या आखणीच्या मांसांत हाडें असावीं लागतात हें मागें सांगितलेंच आहे. कोंबडींच्या पुलाव्याला कोणी कोंबडीचीच आखणी करतात. पण बकऱ्याच्या मांसाची यखनी सर्व पुलाव्यांना उत्तम तऱ्हेनें उपयोगी पडते. कांहीं गोड पुलावे आखणीशिवायच करायचे असतात. आखणी हें पुलाव्याचें तिसरें साधन होय.

**तय—**

पुलाव्याचें चौथें साधन तय म्हणजे मसालामिश्रित मांस. तय या शब्दाचा खरा अर्थ पूड, चूर्ण असा आहे. ही तय दोन प्रकारची असते. मांसांत मसाला मिसळून तें कांद्याच्या तुपांत परतून घेतल्यावर त्यावर भात घालून भांडें दमावर देतात हा एक प्रकार, व दुसरा प्रकार—मांस मसालेमिश्रित न परततां तांदूळाखालीं कच्चेंच घालायचें व भांडें निखाऱ्यांवर चढवायचें. ही कच्ची तय होय. या तयचा मसाला म्हणजे कलियाला घालायचा जो मसाला तोच होय. फरक इतकाच कीं, त्यांत भाजी, मिरची, हळद, कोथिंबीर वगैरे जे पदार्थ असतात

ते यांत नसतात. कलियांत मांस शिजविण्यास पाणी टाकतात पण यांत या तयला म्हणजे मसालामिश्रित मांसाला शिजण्यास पाणी न टाकतां दहीं वगैरे पदार्थ टाकून तें खूप कसून घेतात व मग तें खालीं उतरून त्यांत बदाम बी, मलई, मावा वगैरे पदार्थ कलियाहून दुप्पट घेऊन वांटून टाकतात. त्यांत आखणी मिळाविल्यावर मांसाचे तुकडे दुसऱ्या भांड्यांत ठेवतात व हें सर्व मसालेदार पाणी त्यावर रुमालांतून गाळून घालितात. हिच्यांत नंतर गुलाबपाणी अथवा केवडापाणी मिळवितात. हेंही शेरी पांच तोळे घेण्याचा परिपाठ आहे. परंतु पुलाव जेव्हां जास्त प्रमाणावर करतात तेव्हां शेरी तीन तोळे ठेवलें तरी हरकत नाहीं. लवंगा, वेलची व जायफळ यांची भुकटी तयमध्यें याच वेळीं मिळविण्यांत येत असते. तय तुपांत भाजावी लागते म्हणून कलियाला लागणाऱ्या तुपापेक्षां हें दुप्पट घ्यावें लागतें. कारण, तयावर भात घातल्यावर त्यावर तें वरून ओतावें लागतें. तय भाताच्या तळीं प्रथम मध्यावर घालतात. तयमध्यें जो कांदा घालायचा असतो तो निम्मा चिरून व तुपांत परतून तयमध्यें वाटायचा अथवा तसाच मिसळायचा असतो. निम्में तूप प्रथम तय परतण्यास व निम्में मागून भातावर ओतण्यास लागतें.

**पसावा—**

याप्रमाणें पुलाव्यांत घालायचें मांस तयार केल्यावर म्हणजे तय तयार झाल्यावर भात तयार करायचा असतो. त्या कार्याला तांदूळ पसवून घेणें असें म्हणतात. भात करण्याकरतां जें पाणी चुलीवर आधण येण्यास ठेवितात त्याला पसावा म्हणतात. एक शेर तांदुळांना पांच शेर पाणी व अडीच तोळे मीठ असें प्रमाण ठेवावें. याहून अधिक प्रमाणांत शेरी तीन शेर पाण्याचें प्रमाण ठेवावें. पाण्याला उकळी फुटल्यावर त्यांत आधीं धुऊन ठेवलेले तांदूळ वैरावे व ते अर्धेकच्चे शिजल्यावर त्यांना वेळून काढावे. वेळण्यापूर्वी पांच तोळे दूध उकळत्या पाण्यांत टाकावें. तसें केल्यानें तांदुळाचा मळ छाटला जाऊन तो पांढरा सफेत होतो. भांड्याच्या तोंडाला फडक्यांचा ढीला दादरा बांधून पाणी काढून

घेण्याला वेळणें असें ह्मणतात. या पसाव्याच्या पाण्यांत दालचिनीच्या लकड्या व वेलचीलवंगांचें मिश्रण टाकण्याची वहिवाट आहे. कच्ची बिरियानी करतांना अशा प्रकारें तांदूळ पसवून घेण्याची जरूरी नाहीं. कारण त्यांत तांदूळ व मांस एकत्र कच्चेंच शिजवावयाचे असतें.

**दम देणें—**

ज्या भांड्यांत पुलाव्याला दम द्यायचा असतो त्यांत खालीं तय घालून तिच्यावर भात पसरून टाकावा. त्या भातावर तूप ओतून त्यावर गुलाबपाणी टाकावें. त्याला केशर देणें असल्यास त्याच तांदुळांतले थोडे तांदूळ घेऊन ते केशरानें रंगवावे व पुलाव्यांतील भातावर एका बाजूला ते थोडे टाकावे. याला पुलाव जमवणें ह्मणतात. पुलाव्यास सुवासिक करायचें असल्यास केवडा, गुलाब किंवा हीना यांपैकीं इच्छेस वाटेल त्या अत्तराचा फाया ह्मणजे बोळा घेऊन तो एका ओल्या कणकेच्या केलेल्या वाटींत ठेवावा व ती वाटी पुलाव्याच्या भांड्यांत पुलाव्यावर ठेवावी आणि भांड्यावर झांकण ठेवावें, ह्मणजे त्याचा वास तांदुळांना लागतो. बोळ्यासह वाटी नंतर काढून टाकून द्यावी.

**काठा बांधणें—**

पुलाव जमविल्यावर भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें, ह्मणजे कच्चे असलेले तांदूळ वाफ जिरल्यानें नरम होतात. वाफ भांड्याबाहेर जाऊं नये ह्मणून कणकेची लोळी भांड्याच्या तोंडावर लावून तिच्यांत झांकणी दाबून बसवावी. याला काठा बांधणें ह्मणतात. झांकणीवरहि थोडे निखारे ठेवावे. पुलाव्याला दम देणें तो मंद निखाऱ्यांवर भांडें उतरून ठेवून द्यावा.

**धुंगार देणें—**

पुलाव्याच्या भांड्याला काठ बांधतांना जी कणीक तोंडावर लिंपायची त्यांतलीच थोडी कणीक घेऊन तिची वाटी करावी व ती पुलाव्यावर मध्यभागीं ठेवून तींत एक अगदीं रखरखीत निखारा ठेवावा; त्यावर कांद्याच्या तुपांतलें थोडें तूप ओतावें व त्याचा धूर भांड्याबाहेर

जाण्यापूर्वीं झांकण बसवावें. हा धुंगार देणें झाल्यावर मग पुलावा निखाऱ्यावर वाफ जिरण्यास ह्मणजे दम देण्यास ठेवावा. पुलावा वाढायला नेण्याच्या आधीं कणकेचा वाटीसह आंतला कोळसा फेंकून द्यावा. हा धुंगार नेहमींच पुलाव्याला देण्यांत येत असतो असें नाहीं. पुलाव्याचें भांडें निखाऱ्यावर दम देण्यास ठेवल्यावर वाफेचा जोर होऊन आपोआप ती कांठावरची कणीक फोडून बाहेर येऊं लागली ह्मणजे पुलावा तयार झाला असें समजावें.

### पुलावा वाढण्याची रीति—

पुलावा तयार होतांच त्याचें भांडें पंक्तींत नेऊन तेथें त्याची झांकणी काढावी व गरम गरम पुलावा वाढावा. वाढतांना मांस व भात एकत्र करून त्यावर बाजूचीं रंगीत शितें थोडीं घेऊन तीं पानावर चहूंकडे पसरून पडतील अशा रीतीनें पुलावा वाढीत जावा.

### पुलाव्याचा जडाव (शृंगार)—

पुलाव्याचे नुसते रंगीत तांदूळ करणें हा त्याचा साधा श्रृंगार होय. त्यापेक्षां त्याला विशेष प्रसंगीं अधिक श्रृंगारित करावें लागतें, त्या शृंगाराला जडाव ह्मणतात. मांसाचा खेमा वेगळा शिजवून त्याच्या गोळ्या किंवा वड्या केल्यावर त्यांना सोन्याचांदीचे वर्ख लावतात व पुलाव्यावर त्या नीट जमवून ठेवतात. गोळ्या बारीक अथवा मोठ्या करणें हें जसें आवडीवर आहे तद्वतच खेम्याच्या मछल्या ह्मणजे मासे करणें हेंहि मनावर आहे. खेम्याचे मासे वर्ख लावून पुलाव्यावर जमवितात. निरनिराळे जडाव करणें हें कारागिराच्या कुशलतेवर अवलंबून असतें. कित्येक कारागीर खोबऱ्याचीं फुलें, चिमण्या, पोपट वगैरे करून पुलाव्यावर बसवितात. गोड पुलाव्यासहि माव्याचीं अगर भुऱ्या कोहळ्याचीं निरनिराळीं फळें बनवून तीं साखरेच्या पाकांत बुडवून काढतात व त्यांची निरनिराळी सजावट करतात. गोड पुलाव्यांत कांद्याचें तूप वापरूं नये. लवंगा व वेलची यांच्या फोडणीचें वापरावें. बदाम, पिस्ते व बेदाणा हीं गोडच्या पुलाव्यांत सबंध टाकावींत. चिरून टाकूं नयेत.

**बुरानी—**

पुलाव्याबरोबर दहीं खाण्याचा परिपाठ आहे. तें दहीं साखर, बेदाणा, राई व मीठ घालून धुंगार देऊन तयार करतात. अशा दह्याला बुरानी ह्मणतात.

**बूंट पुलाव—**

हा पुलाव तयवर मांसाच्या तळीव बोट्या व हिरव्या हरबऱ्याची डाळमिश्रित तांदूळ घालून करायचा असतो. हा पुलाव करण्याची सुरुवात करतांना प्रथम एक शेर मांस चांगलें धुऊन घेऊन तें पांच शेर पाण्यांत टाकावें व त्यांत यखनीचा मसाला जो बडीशेप व धने तो फडक्यांत प्रत्येकीं पाऊण तोळा बांधून टाकावा. त्याशिवाय पांच तोळे कांदे, अर्धा तोळा लसूण, अर्धा तोळा आलें, एक तोळा मीठ, पाव मासा मिऱ्यें व पाव मासा दालचिनी एकत्र वांटून त्यांचा लगदा टाकावा व भांडें चुलीवर चढवावें. पाण्यावर येणारी मळी काढून टाकावी. पाणी तीन शेर आटून राहिल्यावर भांडें उतरून त्यांतील पाणी ह्मणजे यखनी गाळून घ्यावी व तिला प्रत्येकीं वेळीं सवा मासा तूप व दोनतीन लवंगा यांची फोडणी द्यावी. याप्रमाणें पांच वेळ फोडणी लागोपाठ द्यावी. मांस निराळ्या भांड्यांत ठेवून द्यावें. त्यानंतर पांच तोळे मलई घेऊन ती वस्त्रगाळीव करावी व तिच्यांत दहा तोळे दहीं व अर्धा तोळा मीठ टाकावींत. शहाजिऱ्याची दोन मासे पूड त्यांत मिळवून एक मासा केशरहि खलून त्यांत मिसळावें. मग पाव मासा दालचिनी, पाव मासा वेलची व पाव मासा मिरीं यांची वांटून एकत्र पूड केल्यावर पाव मासा दालचिनी, पाव मासा वेलची व पाव मासा मिरीं यांना न वांटतांच त्यांचें मिश्रण वरील पुडींत मिसळावें व तें सर्व मिश्रण नंतर वरील दह्यांत टाकावें. त्यानंतर वर काढून ठेवलेल्या मांसापैकीं पन्नास तोळे मांस चांगलें निवडून घ्यावें व पांच वेळ फोडणी दिलेल्या यखनीपैकीं पन्नास तोळे यखनी काढून दुसऱ्या भांड्यांत ठेवावी व बाकीच्यांत वरील दहींमिश्रित मसाला टाकून तें मांस निखाऱ्यांवर दहा मिनिटें

ठेवावें, म्हणजे ती तय तयार होते. त्यानंतर दुसऱ्या कच्च्या दहा तोळे मांसाच्या बोट्या कांपून काढून स्वच्छ धुवाव्या व त्यांना पांच तोळे कांदा, दीड मासा लसूण, चार मासे आलें, पाव मासा दालचिनी, पाव मासा लवंगा, पाव मासा वेलदोडे, पाव मासा मिरीं व तीन मासे मीठ यांचा वांटून तयार केलेला मसाला चोपडावा व त्या बोट्या अच्छेर पाणी असलेल्या भांड्यांत टाकून शिजूं लावाव्या. त्या बोट्या शिजल्यावर त्यांना पांच तोळे तुपांत तळून काढाव्या म्हणजे ते कबाब बनतात. त्यानंतर एक शेर तांदूळ स्वच्छ धुऊन त्यांत पांच तोळे हिरव्या हरबऱ्यांची डाळ मिसळावी व तें मिश्रण शिल्लक ठेवलेल्या यखनींत घालून चुलीवर चढवावें. त्यांत नंतर पाऊण मासा मीठ, तीन मासे लसूण, पाव मासा लवंगा, पाव मासा वेलची, पाव मासा मिऱ्यें व पाव मासा दालचिनी हे पदार्थ न वांटतांच टाकावेत. एक कढ आल्यावर त्यांत दहा तोळे दूध टाकून पुन्हां चांगला कढ येऊं द्यावा. तांदूळ एक कणी शिजणें बाकी राहिल्यावर उतरून वेळून घ्यावे. त्यानंतर तर्थीच्या भांड्यांत कबाब पसरावेत आणि त्यांवर वरील तांदूळ पसरल्यावर त्यांवर कडकडीत तापविलेलें तेरा तोळे तूप ओतावें. याला पुलावा जमविणें म्हणतात. त्यानंतर दहा तोळे मळलेली कणीक भांड्याच्या तोंडावर झांकणी ठेवून चौफेर बसवावी व तें भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. झांकणीवर चार पांच निखारे ठेवावे. कांठाच्या कणकेंतून वाफ बाहेर येऊं लागली म्हणजे पुलावा तयार झाला असें समजावें. पुलावा वाढतांना त्याच्या गरम वाफा पानावर निघतील अशा गरम स्थितींतच तो वाढण्याचा प्रघात ठेवावा.

## जीरा पुलावा—

एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्याच्या बोट्या कांपून तयार केल्यावर त्या एका पातेल्यांत घालाव्या व त्यांत पांच तोळे कांदा, अर्धा तोळा आलें, अर्धा तोळा धने, एक तोळा मीठ, सवा तोळा तूप व चार शेर पाणी हे पदार्थ घालून तें भांडें चुलीवर चढवावें. पाणी आटून

निम्में राहिल्यावर भांडें उतरून यखनी गाळून घ्यावी. नंतर सवा तोळा तुपांत पाव मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी त्या यखनीला द्यावी. त्यानंतर यखनींतलें काढून ठेवलेलें मांस एका भांड्यांत घालून त्यावर अर्धा तोळा आलें, पांच तोळे कांदा, एक मासा दालचिनी, पाऊण मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, अर्धा तोळा धने, अर्धा तोळा मीठ व दीड मासा मिऱ्यें हे पदार्थ ठेंचून टाकल्यावर पांच तोळे तूप आणि पाव मासा खललेलें केशर हीं टाकावींत व कलथ्यानें तें सर्व चुलीवर ढवळून तयार करावें. याला यखनी म्हणतात. त्यानंतर चार तोळे जिरें कुटून त्याच्यावरचा भुसा काढून टाकावा व निराळें एक तोळा जिरें तीन मासे तुपांत तळून काढावें. हीं दोन्हीं निरनिराळीं ठेवून दिल्यावर एक शेर तांदूळ यखनींत धुऊन टाकावेत व ते एक कणी राहीतों शिजूं द्यावेत. नंतर त्यांतले निम्मे तयवर पसरून त्यांवर भुसा काढलेलें जिरें पसरावें. त्यावर नंतर बाकीचे निम्मे तांदूळ पसरून त्यांवर आठ तोळे तूप ओतावें व पांच तोळे कणकीनें झांकणी ठेंवून भांड्याचा काठ बांधावा. भांडें चुलीवर दम देण्यास ठेवावें. काठांतून वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून पुलाव्यावर पाऊण तोळा केशर बारीक खलून टाकावें व त्यामागून तळलेलें जिरें फैलावून टाकावें व झांकणी ठेवून थोडी आंच द्यावी. दहा मिनिटांनीं भांडें पंक्तींत नेऊन पुलावा वाढावा.

### मेवेदार बेदापुलाव—

पन्नास तोळे मांस स्वच्छ धुऊन घ्यावें व तें एका भांड्यांत घालून त्यावर पाऊण तोळा आलें, पाऊण तोळा धने, पांच तोळे कांदा, व साडे चार शेर पाणी टाकून त्यांतलें तीन शेर पाणी उरेपर्यंत तें चुलीवर उकळावें व तें गाळून घेऊन त्यांतलें मांस निराळें ठेवून द्यावें. अडीच तोळे तूप व पाव मासा लवंगा यांची नंतर त्या पाण्याला फोडणी द्यावी. त्यानंतर पांच तोळे कांदे, सहा मासे धने, सहा मासे आलें, पाऊण तोळा मीठ व सवा तोळा सुबानीचे तुकडे या वस्तु मांसाबरोबर खूप वांटाव्या. वांटतांना त्यांत अडीच तोळे तूप मिसळावें. ही तय तयार झाली.

त्यानंतर पावशेर मांस धुऊन त्याचा खेमा तयार करावा व त्यांत एक मासा वेलदोडे, एक मासा दालचिनी, एक मासा मिऱ्यें, एक मासा जिरें, पाऊण मासा लवंगा व तीन मासे मीठ यांचा मसाला वांटून घातल्यावर तें सर्व पुन्हां एकत्र वांटावें व एका ताटलीला सहा मासे तूप लावून त्यावर तें सर्व पसरावें. त्यावर पांच अंड्यांतलें पांढरें ऊर्फ सफेती पसरावी व तीवर राहिलेलें अंड्यांतलें पिंवळें पसरावें. त्यानंतर सवा तोळा सोललेलें बदाम बी, निवडलेला सवा तोळा बेदाणा, स्वच्छ केलेले सवा तोळा पिस्ते व निवडून पाखडलेली सवा तोळा खसखस यांचें मिश्रण त्या पिंवळ्यावर पसरावें. त्या भांड्यावर नंतर झांकण ठेवून तें थोडा वेळ निखाऱ्यावर ठेवावें म्हणजे घट्ट जमतें. जमल्यावर त्याच्या वड्या कापाव्या. त्यानंतर एक शेर तांदूळ स्वच्छ धुऊन यखनींत टाकावे व ते एक कणी राहीपर्यंत शिजूं द्यावे. त्यांतली यखनी वेळून काढून द्यावी. ते तांदूळ नंतर तयवर पसरून त्यांवर वरील वड्या ठेवाव्या व त्यांवर बारा तोळे तूप पसरून ओतावें. पांच तोळे कणकेच्या लगद्यानें भांड्यावर झांकण ठेवून काठा बांधावा आणि दम देण्यास भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. काठांतून वाफ निघूं लागल्यावर झांकण काढून त्यांत एक मासा खललेलें केशर टाकून झांकणी ठेवावी व दहा मिनिटांनीं भांडें पंक्तींत नेऊन पुलावा वाढावा.

**यखनीदार मच्छली पुलाव—**

प्रथम दोन शेर मासे चांगले स्वच्छ धुऊन त्यांना पावणे चार तोळे शिरसेल चोंपडल्यावर वीस तोळे दहीं चोपडावें व नंतर पांच तोळे बेसनपीठ चोपडून ठेवून द्यावे. ते मासे नंतर तुकडे करून सहा मासे जिरें व सहा मासे बडिशेप वांटून त्यांच्या मिश्रणाच्या पाण्यांत धुवावे. त्या धुतलेल्या तुकड्यांना नंतर अर्धा मासा लवंगा, एक मासा वेलची, एक मासा दालचिनी; अडीच तोळे धने, पांच मासे मिरें, सहा मासे जिरें व एक तोळा मीठ यांचा मसाला वांटून चोपडावा व दहा तोळे

तुपांत ते तुकडे तळून काढावे. त्यानंतर बकऱ्याचें चांगलें एक शेर मांस चांगलें धुऊन त्यांत दहा तोळे कांदा, अडीच तोळे लसूण, अडीच तोळे आलें व दीड तोळा मीठ हीं सबंदच टाकावींत व सहा शेर पाणी ओतून शिजूं द्यावें. निम्में पाणी उरल्यावर उतरून यखनी गाळून घ्यावी व मांस निराळें ठेवून तिला अर्धा मासा लवंगा, एक मासा वेलची व पांच तोळे तूप यांची फोडणी द्यावी. त्यानंतर एक शेर तांदुळ धूऊन ते या यखनींत एक कणी राही तों शिजत टाकावे. पांच तोळे तुपांत दहा तोळे कांदा तळून ठेवल्यावर एक मासा केशर खलून तयार करावें. त्यानंतर एका पातेल्याच्या तळाशीं कामटयाच्या चार चिंवा ठेवाव्या व त्यांवर तळलेले मासे ठेवून त्यांवर एक कणी ठेवून शिजवलेले तांदूळ पसरून ओतावे. त्यांवर तळलेला कांदा तुपासह ओतावा व त्यावर खललेलें केशर टाकावें. भांड्यावर झांकणी ठेंवून दहा तोळे कणकेच्या लगद्यानें काठा बांधावा व भांडें चुलीवर चढवावें. वाफ निघूं लागली कीं पुलाव उतरून पंक्तींत नेऊन वाढावा.

**बुरानी पुलाव—**

दोन शेर मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन त्यांत पांच तोळे कांदा, दीड तोळा लसूण, एक तोळा मीठ व आठ शेर पाणी टाकावें आणि त्याला चुलीवर चढवावें. पांच शेर पाणी शिल्लक राहिल्यावर उतरून यखनी गाळून घ्यावी व मांस निराळें ठेवून द्यावें. एक तोळा तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी यखनीला द्यावी. नंतर दोन मासे मिरें, दीड मासा जिरें, दीड मासा वेलदोडे, एक मासा लवंगा, एक तोळा आलें, दहा तोळे कांदे, एक तोळा धने व एक तोळा मीठ यांचा मसाला वांटून तो यखनींतून काढून ठेवलेल्या मांसाला चोपडावा व तें मांस पंधरा तोळे तुपांत चांगलें परतून काढून ठेवावें. त्यानंतर दीड शेर तांदूळ धुऊन यखनींत टाकावे व तींत एक तोळा मीठ टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. एक कणी तांदूळ शिजायचे राहिल्यावर भांडें उतरावें व त्यांतील तांदूळ वरील तळलेल्या मांसावर पसरावे आणि पंधरा तोळे मळलेल्या

कणकीनें, भांड्यावर झांकणी ठेवून, तोंड बंद करावें. तें भांडें निखाऱ्यांवर ठेवून झांकणीवर निखारे ठेवावे. नंतर एक शेर मांस धुऊन त्याचा खेमा करावा व त्यांत एक शेर पाणी ओतून पांच तोळे कांदे, एक तोळा आलें, एक तोळा धने, एक मासा मिरें, अर्धा मासा लवंगा, एक मासा जिरें, एक मासा दालचिनी, एक मासा वेलची व एक तोळा मीठ यांचा मसाला वांटून टाकल्यावर दहा तोळे तूप टाकून तो चांगला शिजवावा. हा दोप्याजा तयार होतो. त्यानंतर एक शेर वांग्यांतला बियांचा भाग काढून टाकल्यावर त्यांना सर्व बाजूंनीं काड्यानें चांगलीं टोंचावीत व तीं एक तोळा मीठ दोन शेर पाण्यांत टाकून त्यांत चांगलीं धुऊन काढल्यावर वरील दोप्याज्यांतला अर्धा खेमा त्यांत भरावा व तीं सुतानें बांधावींत आणि साडेसात तोळे तुपांत तळून काढावींत. त्यानंतर पांच तोळे तूप भांड्यांत टाकून राहिलेला अर्धा खेमा त्यांत परतावा. त्यांत नंतर वरील वांगीं टाकून दहा तोळे पाणी ओतावें व तें सर्व शिजूं लावावें. शिजल्या नंतर तें सर्व मिश्रण दम देण्यास ठेवलेल्या पुलाव्यावरची झांकणी काढून त्या भांड्यांत ओतावें. नंतर दोन शेर चक्का दह्यांत एक तोळा तांदूळ वांटून टाकावे व दहीं वस्त्रगाळ करून घेतल्यावर एक तोळा तुपांत अर्धा तोळा लवंगाची केलेली फोडणी त्या दह्याला द्यावी. नंतर अडीच मासे केशर खलून त्या दह्यांत टाकावें व तें दहीं नंतर झांकणी काढून पुलाव्यावर ओतल्यावर पुन्हां झांकणी ठेवून मंदाग्नीवर पंधरा मिनिटें भांडें असूं द्यावें. नंतर भांडें उतरून पुलावा वाढावा.

**खासगी बूट पुलाव—**

प्रथम सवा शेर मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन त्यांत दीड तोळा मीठ, एक तोळा लसूण, पांच तोळे कांदा, दोन तोळे बडिशेप, दोन तोळे धने, व सात शेर पाणी या वस्तु टाकाव्या व चुलीवर भांडें चढवून साडेतीन शेर पाणी राहिल्यावर भांडें खालीं उतरावें व यखनी गाळून घ्यावी. मांस निराळें ठेवून द्यावें. त्या यखनीला नंतर अडीच तोळे तूप, एक मासा लवंगा व अर्धा मासा वेलची यांची फोडणी द्यावी. नंतर

काढून ठेवलेल्या मांसांतलें चांगलेंसें एक शेर निवडून काढून बाकीचें टाकून द्यावें. साडेसात तोळे तुपांत तें मांस नंतर तळून साडेतीन शेर यखनी पेकीं अर्धा शेर यखनींत टाकावें व त्याला गरम आंचीवर ठेवावें. त्यानंतर दहा तोळे दुधांत पांच तोळे मलई टाकून दूध गाळून घ्यावें व त्यांत एक मासा खललेलें केशर मिळवावें. नंतर हें दूध वरील आंचेवरच्या मांसांतला रस्सा जळून गेल्यावर त्यांत टाकावें आणि नंतर त्यांतच अर्धा मासा लवंगा, एक मासा मिऱ्यें व सहा मासे मीठ न वांटतांच टाकावींत. त्यानंतर सहा मासे लसूण, एक तोळा आलें व दोन तोळे कांदे हीं एकत्र वांटून ठेवल्यावर एक मासा दालचिनी, अर्धा मासा मिऱ्यें, एक मासा जिरें, अर्धा मासा वेलदोडे व पाव मासा लवंगा यांचें चूर्ण वांटून तें अडीच तोळे तुपांत परतून ठेवावें. त्यानंतर फुटाण्याची डाळ दोन तोळे मांसाच्या खेम्यांत मिळवावी. नंतर एक मासा दालचिनी, अर्धा मासा मिरीं, एक मासा जिरें, एक मासा वेलची व अर्धा मासा लवंगा यांचा मसाला वांटून तुपांत परतावा व तो वरील खेम्यांत मिसळल्यावर अडीच तोळे कांदा व दीड तोळा आलें यांची चटणी वांटून त्यांत मिळवावी व तें सर्व चांगलें कालवून त्याच्या सुपारीएवढाल्या गोळया कराव्या. त्या गोळया ह्मणजे कबाब नंतर पावशेर पाण्यांत शिजवावे. पाणी आटल्यावर ते उतरून ठेवावे. त्यानंतर धुतलेले तांदूळ वरील तीन शेर यखनींत टाकून त्यांत शिजतांना सहा मासे लसूण, दीड मासा मीठ व दहा तोळे ओले हरबरे या वस्तु टाकाव्या. भात शिजल्यावर भांडें उतरावें. त्यानंतर वर तयार करून ठेवलेल्या खेम्यांत तळून ठेवलेला व वाटलेला अर्धा मसाला टाकून त्यावर वरील कबाब ठेवावे आणि त्यावर वरील भात ओतून पसरावा. त्यावर नंतर दोन मासे वांटलेलें केशर टाकून दहा तोळे कणकेच्या गोळ्यानें भांड्याचा काठा बांधावा व तें निखाऱ्यावर ठेवून द्यावें. कणीक फोडून वाफ बाहेर येऊं लागली कीं झांकण काढून पुलाव्यांत पांच तोळे तूप ओतावें व थोडा वेळ पुन्हां झांकणी ठेवावी. दहा मिनिटांनीं पुलावा वाढायला न्यावा.

## दूधबदामांचा लेआबदार पुलाव—

दोन शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्यांत दहा तोळे कांदा, सवा तोळा धने पोटलींत बांधलेले, सवा तोळा आलें, दोन तोळे मीठ व पांच शेर पाणी या पांच जिनसा टाकाव्या आणि चुलीवर मांस खूप उकळूं द्यावें. उकळ्या येऊन पाणी फक्त पाऊण शेर राहिल्यावर भांडें उतरावें व त्यांतलें पाणी गाळून घेऊन मांस निराळें ठेवावें. यखनीचें गाळीव पाणी निवाल्यावर त्यांत पावशेर दहीं व चार शेर दूध यांचें मिश्रण गाळून ओतावें. नंतर त्यांत एक तोळा तांदूळ थोड्या यखनींत वांटून मिसळावे. त्याला नंतर पांच तोळे तुपांत अर्धा मासा वेलदोडे व पाव मासा लवंगा टाकून फोडणी द्यावी. फोडणी दिल्यानंतर अर्ध्या मिश्रणांत वरील मांस घालून त्यांत पांच तोळे कांदे, सवा तोळा धने, सवा तोळा आलें, एक तोळा मीठ, दोन मासे दालचिनी, दीड मासा लवंगा, दीड मासा वेलची, दोन मासे जिरें व तीन मासे मिरीं यांचा मसाला वांटून टाकावा आणि त्या सर्व मिश्रणाला नंतर दहा तोळे तुपांत पांच लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. त्यानंतर अडीच तोळे सोलीव बदाम बी दहा तोळे तुपांत परतून बारीक वांटावी व तींत एक मासा खलीव केशर मिसळल्यावर तें मिश्रण वरील मिश्रणांत टाकावें. तें मिश्रण नंतर चुलीवर चढवून त्यांतलें सर्व पाणी जळून गेलें कीं उतरावें, म्हणजे ती तय तयार होते. नंतर अडीच तोळे तुपांत पाव मासा लवंगांची फोडणी तयार करून ती सहा शेर थंड पाण्याला द्यावी व त्यांत धुऊन ठेवलेले दोन शेर तांदूळ वैरावे. त्यांत तीन तोळे मीठ टाकावें. उकळी येऊन तीन चतुर्थांश तांदूळ शिजल्यावर ते चाळणींत वेळावे व वरील तयवर पसरावे आणि भांड्यावर झांकणी ठेवून तें निखाऱ्यांवर ठेवावें. त्यानंतर शिल्लक असलेला मांसरस चुलीवर ठेवून आटवावा. एक शेर राहिल्यावर त्यांत एक मासा खललेलें केशर टाकावें आणि तें मिश्रण नंतर भातावर ओतावें. आणि वर झांकण ठेवून पांच मिनिटांनीं निखाऱ्यांवरून भांडें उतरावें. त्यानंतर पांच तोळे कांदा दहा तोळे तुपांत तळून भातावर

तुपासह टाकावा. त्या भांड्याचें तोंड नंतर दहा तोळे ओल्या कणकीनें लिंपून भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ बाहेर येऊं लागल्यावर भांडें उतरून पुलावा वाढावा.

**खेमा पुलाव—**

सवाशेर मांसाचा खेमा तयार करून त्यांत पंधरा तोळे कांदा, दीड तोळा आलें, दीड तोळा धने, दीड तोळा मीठ, दोन मासे मिरें, एक मासा वेलची, एक मासा दालचिनी व एक मासा लवंगा यांचा मसाला वांटून टाकावा. नंतर तो पावशेर तुपांत तळून सवाशेर पाण्यांत शिजत लावावा आणि त्यांत तीन मासे केशर खलून टाकावें. त्यानंतर अच्छेर मांसाच्या बोट्या कांपून तयार कराव्या आणि त्या स्वच्छ धुतल्यावर त्यांना पांच तोळे कांदा, सहा मासे आलें, सहा मासे धने, सहा मासे मीठ, एक मासा मिरीं, एक मासा वेलची, एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा व तीन मासे जिरें यांचा मसाला वांटून लावावा व त्या एक शेर पाण्यांत शिजत टाकाव्या. सर्व पाणी आट-ल्यावर भांडें उतरावें. बोट्या पाण्यांत शिजत टाकण्याच्या आधीं दहा तोळे तुपांत परतून काढाव्या. त्यानंतर दोन शेर तांदूळ आठ शेर उकळत्या पाण्यांत वैरून त्यांत एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, एक मासा दालचिनी, एक मासा मिरीं व चार तोळे मीठ या वस्तु टाकाव्या. भात एक कणीभर कमी शिजल्यावर त्यांतलें पाणी वेळून टाकावें व तें मग वरील कोरम्यावर ओतून त्यांच्यावर शिजलेला खेमा ओतावा व त्यावर दहा तोळे तूप ओतून दहा तोळे ओल्या कणकेनें भांड्याचा काठा बांधावा आणि भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. तोंडाच्या कणकेंतून वाफ येऊं लागल्यावर भांडें उतरून पुलावा वाढावा.

**यखनी पुलाव—**

प्रथम तीन तोळे कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे तुपांत तळून काढून ठेवाव्या. नंतर एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन तें त्या तुपांत टाकावें. तें चांगलें परतलें गेलें म्हणजे त्यांत दीड तोळा मीठ, दीड तोळा आलें,

दीड तोळा दालचिनी, दीड तोळा धने व दोन शेर पाणी टाकून त्यांत तळलेल्या कांद्याच्या चकत्या टाकाव्या व तें शिजूं द्यावें. त्यानंतर दोन चमचे पाण्यांत एक मासा केशर खलून तें दीड मासा वेलदोडे, दीड मासा लवंगा व दीड मासा मिरीं यांच्या भुकटींत मिसळून तें सर्व वरील शिजत लावलेल्या मांसांत टाकावें. मांसांतलें पाणी आटून तूप वर आलें म्हणजे तो कोरमा होतो. त्यानंतर दोन शेर मांसाची दीड तोळा आलें, दीड तोळा धने, दोन तोळे मीठ व सहा शेर पाणी घालून तीन शेर यखनी उरवावी व ती गाळून घेऊन मांस निराळें काढून ठेवल्यावर तिला अडीच तोळे तूप व अर्धा मासा लवंगा यांची फोडणी द्यावी. त्यानंतर दीड मासा मिरें, अर्धा मासा लवंगा, दोन मासे दालचिनी, एक मासा वेलदोडे, दोन मासे जिरें, सहा मासे मीठ व दहा तोळे दहीं यांची चटणी वांटून तें मिश्रण यखनींतून काढून ठेवलेल्या मांसाला चोपडावें व तें मांस अडीच तोळे तुपांत चांगलें परतावें म्हणजे तय तयार होते. त्यानंतर एक शेर तांदूळ चांगले धुऊन ते फोडणी देऊन ठेवलेल्या यखनींत टाकावे आणि त्यांत अर्धा मासा लवंगा व अर्धा मासा वेलदोडे या दोन वस्तु टाकाव्या आणि भांडें चुलीवर चढवावें. भात शिजायला कणीभर कमी राहिल्यावर भांडें उतरावें. त्यानंतर वर तयार करून ठेवलेल्या तयपैकीं वीस तोळे तयचा एक थर भांड्याच्या बुडाशीं पसरून त्यावर वरील अर्धवट शिजलेल्या भातांतलें दहा तोळे तांदूळ पसरावे. नंतर कोरम्यांतला वीस तोळे कोरमा त्या तांदुळांवर पसरावा आणि त्यावर पुन्हां दहा तोळे तांदुळ पसरावे. त्यावर पांचवा थर वीस तोळे तयचा देऊन त्यावर सहावा थर वीस तोळे तांदुळांचा द्यावा. त्यावर वीस तोळे कोरम्याचा थर देऊन त्यावर तांदुळांचा आठवा थर द्यावा. त्यावर नंतर पांच तोळे केवडापाण्यांत दोन मासे खललेलें केशर ओतावें. त्यावर नंतर पांच तोळे तूप ओतून भांड्याच्या तोंडाला दहा तोळे कणकेचा काठा बांधावा व भांडें निखा-ऱ्यांवर ठेवून झांकणीवरहि निखारे ठेवावे. वाफ निघूं लागल्यावर निखा-

त्यांवरून भांडें उतरून त्यांतला पुलावा वाढण्यास न्यावा.

**लोज पुलाव—**

प्रथम दोन शेर मांस स्वच्छ धुतल्यावर तें एक तोळा धने, एक तोळा आलें, दहा तोळे कांदा, दोन तोळे मीठ व आठ शेर पाणी यांच्या मिश्रणांत टाकून चुलीवर भांडें चढवावें व पांच शेर पाणी उरलें कीं भांडें उतरून त्यांतली यखनी गाळून घ्यावी आणि मांस निराळें ठेवून द्यावें. त्यानंतर अर्धा मासा लवंगा पांच तोळे तुपांत टाकून त्याची फोडणी यखनीला द्यावी. त्यानंतर तीस तोळे मैद्यांत पाऊण मासा मीठ व दहा तोळे तूप टाकून तो वीस तोळे दुधांत मळावा. त्यांत खललेलें केशर टाकावें. कणीक नंतर चांगली तिंबून तयार झाल्यावर तिची रोटी थापावी व तिचे सुरीनें बोटाएवढाले लांबट तुकडे कांपून ते दहा तोळे तुपांत तळून काढावे. त्यानंतर यखनींतून काढून ठेवलेलें मांस एका भांड्यांत घेऊन त्यावर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे शहाजिरें, एक तोळा धने, दहा तोळे कांदा, साडेतीन मासे मिरीं, दोन मासे वेलदोडे, दीड मासा लवंगा व सवा तोळा मीठ या वस्तूंचा वांटलेला मसाला टाकावा आणि तें पंधरा तोळे तुपांत परतावें म्हणजे तय तयार होते. या तयवर तळलेल्या रोटींतले अर्धे तुकडे पसरावे. त्यानंतर दोन शेर धुतलेल्या तांदुळांत एक तोळा मीठ टाकावें व वरील फोडणी दिलेल्या यखनींत ते ओतावे. ते पाऊण हिस्सा शिजल्यावर उतरावे व वरील तयवर पसरून त्यांवर उरलेले रोटीचे तुकडे पसरावे. त्यानंतर दहा तोळे ओल्या कणकेनें भांड्याचें तोंड बंद करून भांडें निखाऱ्यावर ठेवावें. कणीक फोडून वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून पुलाव्यांत खललेलें एक मासा केशर टाकावें व पांच मिनिटें भांड्यावर पुन्हां झांकणी ठेवावी. नंतर भांडें पंक्तींत नेऊन पुलावा वाढावा.

**दहीं व बदाम यांचा लोआबदार पुलाव—**

प्रथम दोन शेर मांस चांगलें धुऊन तें एका भांड्यांत टाकावें व त्यांत नऊ शेर पाणी ओतून, तीन तोळे मीठ, दहा तोळे कांदा, दीड

तोळा धने व दीड तोळा आलें या वस्तु न वांटतां त्यांत टाकाव्या आणि पाणी आटून सहा शेर राहिलें म्हणजे भांडें चुलीवरून उतरून यखनी गाळून घेऊन मांस निराळें काढून ठेवावें. नंतर एक शेर यखनी घेऊन तींत चार शेर दहीं टाकावें व तें मिश्रण गाळून काढावें. त्यानंतर पांच तोळे सोलीव बदाम बी व तीन तोळे तांदूळ यांचें मिश्रण वांटून तें दह्यांत टाकल्यावर काढून ठेवलेलें यखनींतलें मांसहि दह्यांत टाकावें. त्यानंतर दहा तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा व अर्धा मासा दालचिनी यांची फोडणी तयार करून तींत वरील दह्यासकट मांस ओतावें व तें सर्व ढवळून दहा मिनिटेंपर्यंत शिजूं द्यावें. एक कढ येतांच भांडें उतरून त्यांतलें मांस निराळें काढून ठेवावें. त्या मांसाला नंतर पांच तोळे कांदा, एक तोळा आलें, एक तोळा धने व दीड तोळा मीठ यांचा वांटीव मसाला चोपडावा. हें झाल्यावर साडेसात तोळे तुपांत पांच तोळे कांदा परतून त्यांत वरील मांस फोडणीस टाकावें. तें परतल्यावर वर राहिलेली दहींमिश्रित यखनी त्यांत ओतावी व दीड मासा लवंगा, दीड मासा दालचिनी आणि दोन मासे जिरें यांची एकत्र भुकटी करून ती त्यांत टाकावी. त्यानंतर अडीच तोळे तुपांत पांच तोळे सोलीव बदाम बी परतून वांटावें व तें वरील कोरम्यांत टाकावें. कोरमा कोरडा होईपर्यंत कलथ्यानें खालीं वर करावा. त्यानंतर पांच शेर राहिलेल्या यखनींत दीड तोळा मीठ टाकून धुतलेलें दोन शेर तांदूळ ओतावे व शिजूं लावावे. एक कणी शिजायची राहतांच भांडें उतरून घ्यावें. ते अर्धवट शिजलेले तांदूळ नंतर वरील कोरम्यावर पसरून त्यांवर दोन मासे खलीव केशर ओतावें आणि दहा तोळे ओल्या कणकेच्या गोळ्यानें भांड्याचा काठा बांधावा. भांडें रखरखीत निखाऱ्यांवर ठेवल्यावर त्याच्या तोंडाच्या कणकेंतून वाफ निघूं लागली म्हणजे भांडें अलीकडे घेऊन उघडावें व पुलाव उकरून पंक्तींत गरम गरम वाढावा.

**सुलतानी बिरियानी—**

दोन शेर मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन तें आठ शेर पाणी घातलेल्या

भांड्यांत टाकावें व त्यांत दहा तोळे कांदा, अडीच तोळे आलें आणि एक तोळा मीठ टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. पांच शेर पाणी आटून राहिल्यावर भांडें उतरून यखनी गाळून घ्यावी व मांस टाकून द्यावें. त्यानंतर दोन शेर धुतलेले तांदूळ व एक तोळा मीठ या यखनींत वैरून भांडें चुलीवर चढवावें. एक कणी शिजायची राहिल्यावर भांडें उतरून तांदूळ वेळून काढावेत. त्यानंतर फुपाट्यांत अर्धवट भाजलेल्या दोन शेर वांग्यांवरचीं सालें सोलून त्यांच्या गिराचे चार चार तुकडे कांपावे व ते दोन शेर दहीं, दोन तोळे मीठ आणि सहा मासे मिऱ्यांची भुकटी यांच्या मिश्रणांत टाकावे. त्यानंतर वरील अर्धवट शिजलेले अर्धे तांदूळ घेऊन त्यांवर दहींमिश्रित अर्धीं वांगीं पसरावीं आणि त्यांवर बाकीचे अर्धे तांदूळ पसरून त्यांवर बाकीचीं दहींमिश्रित वांगीं पसरावीं. त्यावर एक शेर तूप ओतून ओल्या हरबऱ्यांची सालें काढलेली डाळ त्यावर पेरावी. त्यानंतर अर्धा शेर कणकेची भांड्यांत बसेल अशी रोटी करून भाजावी आणि पेरलेल्या डाळी-वर ती बसवून तोंडावर झांकणी ठेवावी. दहा तोळे ओल्या कणकेचा काठा बांधून भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर भांडें उतरून पुलावा उपयोगांत आणावा.

**कोरमा पुलाव—**

दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या पंधरा तोळे तुपांत तळून काढून ठेवल्यावर पांच तोळे आलें व पांच तोळे धने यांचा बारीक मसाला वांटून ठेवावा. त्यानंतर एक शेर मांस साफ धुऊन वरील तुपांत परतून काढावें. त्या मांसांत नंतर वरील धने व आलें यांची चटणी टाकावी. पांच तोळे लसूण सवा दोन शेर पाण्यांत वांटून तें पाणी वरील मांसांत ओतावें. नंतर त्यांत दीड तोळा मीठ टाकलेलें पावशेर दहीं ओतावें. मांस चांगलें शिजल्यावर रश्यांतून बाहेर काढून त्याचे तुकडे कांपावे व ते त्याच रशांत साफ धुऊन बाजूस ठेवावे. रस्सा वस्त्रगाळ करून त्यांत ते तुकडे टाकावे आणि तीन मासे मिऱ्यें व तळून ठेवलेल्या कांद्याच्या चकत्या त्यांत टाकाव्या. अडीच तोळे केवडापाणी त्यावर

ओतावें म्हणजे कोरमा तयार झाला. त्यानंतर आठ शेर पाण्यांत साडे-
चार तोळे मीठ, तीन मासे लवंगा आणि तीन मासे वेलदोडे टाकून
पाणी चुलीवर ठेवावें. पाण्याला उकळी फुटली म्हणजे त्यांत दोन शेर
धुऊन ठेवलेले तांदूळ वैरावे. ते कणीभर कमी शिजण्याचे राहतांच
उतरावे. ते तांदूळ नंतर दुरडींत ओतून त्यांतलें पाणी काढून टाकावें.
ते तांदूळ वरील कोरम्यावर नंतर पसरून त्यांवर पांच तोळे तूप ओतावें
व दहा तोळे कणकेच्या गोळ्यानें त्याचा काठा बांधून तें भांडें निखा-
ऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर अडीच तोळे केवड्याच्या पाण्यांत
खललेलें दोन मासे केशर झांकणी काढून पुलाव्यावर टाकावें आणि पांच
मिनिटें झांकणी पुन्हां भांड्यावर ठेवून पुलावा पंक्तींत नेऊन वाढावा.

## शाहाजहानी पुलाव—

एक मोठें कल्हईचें भांडें घेऊन त्यांत लहु बकऱ्याचें दोन शेर मांस
धुऊन टाकल्यावर त्यांत पांच तोळे कांदा व पांच तोळे तूप टाकून
पांच शेर पाणी ओतावें व भांडें चुलीवर चढवावें. यखनी उकळूं लागली
ह्मणजे तींत अडीच तोळे आलें व सवा तोळा मीठ या जिनसा टाकाव्या.
मांस शिजत आलें ह्मणजे त्यांत हळवानचें मांस एक शेर धुऊन टाकावें
व शिजूं द्यावें. यखनींतलें पाणी एक शेर राहिल्यावर भांडें उतरून
त्यांतलें हलवानचें मांस काढून घ्यावें. त्यानंतर सवा मासा लवंगांत वेल-
दोड्याचे सवा मासा दाणे टाकून सालपटें ठेवून द्यावींत. त्यानंतर त्या
दोहोंत सवा मासा दालचिनी, एक मासा मिरीं व पांच मासे मीठ
मिळवून तें मिश्रण वांटून ठेवावें. त्यानंतर एका भांड्यांत दहा तोळे तूप
अर्धा मासा लवंगा टाकून कडकडवावें व त्यांत नंतर पांच तोळे
कांद्याच्या चकत्या लाल होऊं द्याव्या. अडीच तोळे धने व पावणे चार
तोळे सोलीव बदामगीर यांची पूड वांटून ती ठेवून द्यावी. त्यानंतर काढून
ठेवलेले हलवानचें मांस वरील कांदा तळलेल्या तुपांत टाकून त्यावर बदाम
व धने यांचें वरील चूर्ण टाकावें. तें मांस परतून काढावें. त्यांत नंतर
वांटून ठेवलेला गरम मसाला टाकून त्यावर दहा तोळे दहीं ओतावें

आणि तें मिश्रण चांगलें ढवळल्यार त्यांत एक चमचा पाणी टाकून उतरावें. त्यामागून पांच तोळे तुपांत तीन मासे लसणीची फोडणी करून तींत ठेवून दिलेली वेलदोड्याची सालपटें टाकावींत आणि ती फोडणी वरील प्रथम करून ठेवलेल्या यखनीला द्यावी. ती यखनी नंतर गाळून ठेवावी. त्यानंतर एक शेर धुतलेले तांदूळ, पाणी तीन शेर व सहा मासे मीठ यांच्या मिश्रणाचा भात शिजत ठेवावा. भात अर्धवट शिजल्यावर वेळून घेऊन वरीस यखनींत टाकावा व पुरा शिजल्यावर उतरावा. त्यानंतर दहा तोळे कांदा, अडीच तोळे आलें, तीन मासे लसूण, दहा तोळे दहीं व अडीच तोळे धने यांच्या मसाल्याचा गोळा वांटून ठेवल्यावर पावणेचार मासे दालचिनी, साडेतीन मासे लवंगा, एक मासा मिरीं, पावणेचार मासे वेलदोडे, अडीच मासे शहाजिरें व पावणे चार मासे मीठ यांची भुकटी वांटून ठेवावी. यखनींत शिजवून ठेवलेल्या मांसावर वरील दोन्ही मसाले टाकावे व त्या मांसाच्या तुकड्यांवर भात पसरावा व भांडें निखाऱ्यांवर ठेवून द्यावें. त्याला चांगला दम बसल्यावर त्यावर दहा तोळे तूप सोडावें आणि पांच मिनिटांनीं भांडें उतरून पुलावा उकरावा व त्यावर वरील थोडी तय ठेवून वाढावा.

**बिरियानी पुलाव, प्रकार १—**

एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्याचे पार्चे करावे व त्यांना एक तोळा मीठ, एक तोळा लाल मिरच्या, एक मासा लवंगा, दोन मासे दालचिनी, दोन मासे वेलची व एक मासा मिरीं यांची वांटीव भुकटी चोळावी. ते पार्चे नंतर एका सळईंत खोंचून मध्यमसर आंचीवर धरावे. आंचीवर पार्चे भाजतांना त्यांना मधून मधून कापडाच्या बोळ्यानें पांच तोळे तूप थोडथोडें लावावें. तूप संपलें म्हणजे सळई बाजूला ठेवून त्यांतले पार्चे काढून घ्यावे. या पार्च्यांना कबाब म्हणतात. एक शेर तांदूळ स्वच्छ धुऊन त्यांचा दोन शेर पाण्यांत भात करावा व तो दहा तोळे तुपांत परतून ठेवावा. त्यानंतर सहा मासे राई, दोन तोळे मीठ, एक तोळा लसूण व एक मासा मिरें हे जिन्नस एक शेर दह्यांत वांटून मिसळावेत व त्या

मिश्रणांत वरील भात व कबाब टाकावींत. नंतर त्यांत अडीच तोळे कांदा पांच तोळे तुपांत परतून तें मिश्रण ओतावें व सर्व मिश्रण ढवळून वाढावें.

**बिरियानी पुलाव, प्रकार २—**

दीड शेर मांस, साडे चार शेर पाणी, सहा मासे लसूण आणि दीड तोळा मीठ यांचें मिश्रण चुलीवर चढवून त्यांत एक तोळा धने फडक्यांत बांधून टाकावे. पाणी गाळून दीड शेर यखनी राहिल्यावर ती गाळून घ्यावी व कांदा लसूण वगैरे पदार्थ टाकून द्यावे. त्यानंतर दहा तोळे तुपांत पांच तोळे कांदा परतावा आणि त्यांत मांसाचे वरील तुकडे टाकून परतावे. त्यानंतर एक तोळा लसूण वांटून तिचें पाणी पिळून घ्यावें व तिचा छिटका मांसावर मारून त्यांत दहा तोळे दहीं व एक तोळा मीठ मिसळावींत. मांसाला पुन्हां चांगलें परतावें म्हणजे कोरमा होईल. त्यानंतर गाळून ठेवलेल्या यखनीला पांच तोळे तुपाची फोडणी देऊन तींत धुतलेले एक शेर तांदूळ टाकावे. त्यांत नंतर न वाटतांच एक मासा मिरीं, अर्धा मासा लवंगा, एक मासा वेलची, दोन मासे दालचिनी व एक शेर दूध या वस्तु टाकाव्या व भात शिजूं द्यावा. तांदुळांतलें पाणी सुकून गेल्यावर पांच तोळे केवड्याच्या पाण्यांत खललेलें एक मासा केशर त्यावर शिंपडावें आणि कलथ्यानें सर्व मिश्रण ढवळावें. हा भात तयार झाल्यावर आधींच करून ठेवलेल्या कोरम्यावर पसरावा आणि भांड्याला पंधरा तोळे कणकीचा काठा बांधून निखाऱ्यांवर दम द्यावा म्हणजे पुलावा तयार होईल.

**इराणी पुलाव—**

प्रथम तीस तोळे मांसाचा खेमा तयार करून त्याला पांच तोळे तूप व अडीच तोळे कांदा यांची फोडणी देऊन तो त्या तुपांत परतल्यावर त्यांत नऊ मासे मीठ, अडीच तोळे धने व तीस तोळे पाणी टाकून शिजूं द्यावा. शिजल्यावर होणारा तो दोप्याजा एकीकडे ठेवून द्यावा. मग सव्वाशेर मांस घेऊन त्यांत साडेसत्तावीस तोळे कांदा, अडीच तोळे धने, दोन तोळे आलें, दीड तोळा मीठ, पंधरा तोळे तूप, पांच तोळे

जरदाळू आणि पांच शेर पाणी इतक्या वस्तु टाकून शिजूं द्यावें. पावणे-दोन शेर पाणी राहिल्यावर भांडें उतरून यखनी गाळून काढावी. त्या यखनीला नंतर अर्धा मासा लवंगा व दहा तोळे तूप यांची फोडणी द्यावी. ती नंतर गाळून ठेवावी. तिच्यांतलें मांस काढून निराळें ठेवावें. त्यानंतर एका पातेल्यांत चार मासे शहाजिरें टाकून त्यावर वरील यखनींतून काढून ठेवलेलें मांस टाकावें आणि त्यावर सहा मासे मिरीं, सहा मासे वेलदोडे, साडेपांच मासे लवंगा व सवादोन शेर दहीं अशा वस्तु टाकाव्या. तें मिश्रण नंतर दहीं सुकेपर्यंत चुलीवर ठेवावें. कलथ्यानें तें वरचेवर ढवळावें. त्यानंतर सवासात शेर पाण्यांत पावणेचार तोळे मीठ मिसळून त्यांत सवादोन शेर धुतलेले तांदूळ टाकावे व ते अर्धे-कच्चे शिजल्यावर डुरडींत ओतून वेळावे. वेळल्यावर वरील फोडणी दिलेल्या यखनींत टाकून एक कणी उरे तों शिजवावे. नंतर ते वरील तयवर ओतून पंधरा तोळे ओल्या कणकेनें त्या भांड्याचा काठा बांधावा आणि भांडें दमाकरतां निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लाग-ल्यावर झांकणी काढून एक शेर दहा तोळे तुपांत पावशेर दूध मिसळून तें मिश्रण तांदुळांवर ओतावें व झांकणी वर ठेवावी. भांडें गरम राखें-वर ठेवावें, म्हणजे दूध आटून जातें व तांदूळ चांगले फुगतात. त्या नंतर सहा अंडीं वाफून काढून त्यांतल्या सफेतीच्या चिऱ्या कराव्या व त्यांत चिरलेलें सोलीव बदाम बी चार तोळे, पिस्ते चार तोळे आणि बेदाणा चार तोळे मिसळून तें मिश्रण मागील दोप्याजांत मिसळावें व पुलावा ताटांत उकरून त्यावर तो मेवेदार खेमा शोभेलशा तऱ्हेनें ठेवून पुलावा वाढावा.

**डाळदार भाजीमिश्रित पुलाव—**

दहा तोळे तुपांत वीस तोळे कांद्याच्या चकत्या तळल्यावर त्यांत धुतलेलें दोन शेर मांस टाकावें आणि त्यांतच पावणे दोन तोळे धने वांटून टाकल्यावर पांच तोळे मुगाची डाळ, पांच तोळे मसुराची डाळ व पांच तोळे हरबऱ्याची डाळ टाकून तें सर्व ढवळीत परतावें. त्यानंतर

त्यांत वीस तोळे चुकंदर, वीस तोळे गाजरें, वीस तोळे सलगम व वीस तोळे पलख या भाज्या चिरून टाकाव्या आणि सवाशेर पाणी ओतून दोन तोळे मीठ व एक तोळा आलें टाकावें. मांस शिजून रस्सा दीड शेर उरल्याभर त्या मांसासह रश्यावर दहा तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. त्यानंतर त्यांतून चुकंदर, गाजरें व सलगम या तीन भाज्या काढून ठेवाव्या व मांसहि निराळें काढून ठेवल्यावर बाकीचें सारें एका रुमालावर ओतून चपट्या चाटूनें दाबीत घांसून गाळून घ्यावें. त्यानंतर एका भांड्यांत तीन मासे शहाजिरें टाकून त्यांत मागील कृतींतलें वेगळें काढून ठेवलेलें मांस घालावें आणि त्यावर नऊ मासे मिरीं, दोन तोळे आलें, तीन मासे लवंगा, चार मासे वेलची व चार मासे तज या वस्तूंचा वांटलेला मसाला पेरावा. त्या नंतर उकळी फुटलेल्या सहा शेर पाण्यांत तीन तोळे मीठ टाकून दोन शेर धुतलेले. तांदूळ वैरावेत त्यांचा चांगला भात शिजल्यावर तो वरील मांसावर पसरून त्यावर काढून ठेवलेल्या भाज्या पसराव्या आणि त्या सर्वांवर तीस तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्यांची फोडणी ओतल्यावर भांड्यावर झांकणी ठेवावी. पंधरा तोळे ओल्या कणकेचा नंतर काठा बांधावा व भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून पुलावा वाढावा.

**नखूदी कोफ्ता पुलाव—**

दोन शेर मांस चांगलें धुऊन तें एका भांड्यांत घालावें व त्यांत पंचवीस तोळे कांदा, दोन तोळे आलें, दोन तोळे मीठ, सहा शेर पाणी व दोन तोळे धने, हे जिन्नस टाकून तें शिजूं द्यावें. सहा शेरांतलें एक शेर पाणी आटून राहिल्यावर भांडें उतरून त्यांतली यखनी गाळावी व मांस निराळे ठेवून अडीच तोळे तूप व अर्धा मासा लवंगा यांची यखनीला फोडणी द्यावी. नंतर एका भांड्यांत साडेतीन तोळे शहाजिरें घालून त्यावर वरील मांस ठेवावें व त्यावर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दोन मासे वेलदोडे व चार मासे मिरीं या वस्तु टाकाव्या.

त्यानंतर दोन शेर धुतलेले तांदूळ चार तोळे मीठ टाकलेल्या आठ शेर उकळी फुटलेल्या पाण्यांत वैरावे. एक कणी शिजायला राहिल्यावर भात उतरून वेचावा आणि भातांत वरील यखनी ओतावी. भांडें चुलीवर चढवावें व भात त्या यखनींत पुरा शिजूं द्यावा. भात शिजल्यावर तो वरील मसालामिश्रित मांसाच्या तयींवर पसरून ओतावा आणि पांच मिनिटें आंच देऊन भांड्याला पंधरा तोळे कणकेचा काठा बांधावा. भांडें निखाऱ्यावर ठेवल्यानंतर वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून भातावर तीस तोळे तूप ओतवें. झांकणी ठेवून दहा मिनिटांनीं निखाऱ्यांवरून भांडें उतरावें. त्यानंतर एक शेर मांसाच्या खेम्याला पांच तोळे तुपांत परतलेल्या दहा तोळे कांद्याची फोडणी देऊन त्यांत एक तोळा मीठ, सवा तोळा धने व वीस तोळे पाणी घालून त्याला शिजूं लावावा. त्यानंतर पांच तोळे कांदा व दीड तोळा आलें यांची चटणी वांटून ठेवल्यावर सवाचार तोळे कच्च्या मांसाचा खेमा, एका अंड्याची सफेती, सवातीन तोळे मैदा, दीडमासा लवंगा, दोन मासे वेलदोडे, दोन मासे दालचिनी, चार मासे मिरीं, दहा तोळे सोलीव बदामगीर व अडीच तोळे तूप यांचा मसाला वांटून तो वरील चटणीसह खेम्यांत टाकावा. तें खेम्याचें मसाला मिसळलेलें मिश्रण नंतर पाट्यावर चांगलें वांटून त्याच्या हरबऱ्या एवढाल्या बारीक गोळ्या कराव्या. या गोळ्यांना नखूदी कोफ्ते असें म्हणतात. ते कोफ्ते नंतर दहा तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्यांच्या फोडणींत तळून काढावे व त्यांचे तीन भाग करून त्यांतला एक भाग शेपूच्या भाजीच्या काढलेल्या दहा तोळे हिरव्या रंगाच्या रसांत भिजवावा. त्यानंतर एक मासा खललेल्या केशरांत दुसरा भाग भिजवून तिसरा भाग एक तोळा कोचीनलच्या रंगांत भिजवावा. या तिन्ही रंगांच्या गोळ्या निरनिराळ्या ठेवाव्या. पुलावा वाढायला घेतल्यावर त्यावर या गोळ्या शोभतील अशा प्रकारें ठेवून पुलावा वाढावा. हाच पुलावा गोडा करायचा असल्यास सवा शेर साखर व सवा शेर कागदी लिंबाचा रस यांच्या मिश्रणाची चासणी करून तिचे तीन भाग

करावे व त्यांतले दोन भाग फोडणी दिलेल्या यखनींत टाकून त्यांत तांदुळाचा पुलावा शिजवावा व चासणीचा तिसरा भाग वरील कोफ्त्यांवर म्हणजे हरबऱ्यासारख्या केलेल्या तीन रंगीत गोळ्यांवर टाकून त्यांना आंच द्यावी. त्या गोळ्या कोरड्या झाल्यावर वरील प्रमाणें पुलाव्यावर मांडून पुलावा वाढावा.

**मसुरी पुलाव—**

प्रथम दोन शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्यांत दोन तोळे धने, वीस तोळे कांदा, दोन तोळे शेंदेलोण, पांच शेर पाणी व दोन तोळे आलें टाकून तें शिजत लावावें. आटून पाणी अच्छेर राहिल्यावर भांडें उतरून यखनीला पांच तोळे तुपांत अर्धा मासा टाकलेल्या लवंगांची फोडणी द्यावी व ती गाळून ठेवावी. मांस निराळें ठेवावें. त्यानंतर वीस तोळे मसूर डाळ पाण्यांत शिजवून काढून ती दहा तोळे तुपांत परतावी आणि तिचे दोन भाग करावे. त्यानंतर एका पातेल्यांत तीन मासे जिरें टाकून त्यावर वरील मांस टाकावें आणि त्याच्यावर एक मासा लवंगा, दोन मासे वेलची, दोन मासे दालचिनी व चार मासे मिरीं यांची भुकटी करून पेरावी, आणि त्याच पातेल्यांत एका बाजूस वरील परतलेल्या मसुरांचा एक हिस्सा ठेवावा. त्यानंतर सहा शेर उकळी आलेल्या पाण्यांत तीन तोळे सैंधव टाकून त्यावर दोन शेर धुतलेले तांदूळ वैरावेत. एक कणी कमी शिजल्यावर ते वेळून काढून त्यांत राहिलेली मसूर दुसरा हिस्सा टाकावी व तें मिश्रण नंतर वरील मांसमिश्रित मसुरांवर टाकून त्या सर्वांवर वरील यखनी ओतावी आणि त्या सर्वाला नंतर पंचवीस तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. त्यानंतर पंधरा तोळे कणीक मळून तिचा काठा बांधावा व भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. पंधरा मिनिटांनीं वाफ निघूं लागल्यावर भांडें उतरून झांकणी काढावी व पुलावा वाढावा.

**खिचडी पुलाव—**

दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या पांच तोळे तुपांत तळून काढल्यावर

दोन शेर धुतलेल्या मांसाला पावणेदोन तोळे आलें, पावणे दोन तोळे धने व चार तोळे मीठ यांची चटणी वांटून लपेटावी व तें मांस वरील तुपांत टाकावें. तें कलथ्यानें ढवळल्यावर त्यांत बिनचिरलेले कांदे दहा तोळे व आठ शेर पाणी टाकावें. तें मांस शिजूं लावावें. निम्में पाणी आटल्यावर भांडें उतरून त्यांतले कांदे काढून टाकावे. त्यानंतर पांच तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा कडकडवून त्याची वरील रश्यासह मांसाला फोडणी द्यावी. नंतर रस्सा गाळून घेऊन मांस निराळें ठेवून द्यावें. त्यानंतर सवाशेर तांदूळ व पावशेर मुगाची डाळ यांचें मिश्रण धुऊन तें, वीस तोळे तुपांत चार मासे मिरीं, दीड मासा लवंगा, तीन मासे शहाजिरें, चार मासे दालचिनी व दोन मासे वेलची या पदार्थांचा मसाला कडकडल्यावर त्यांत टाकावें आणि त्यावर वरील फोडणी दिलेली यखनी ओतून झांकण ठेवावें. खिचडी शिजल्यावर तीवर वरील मांस ठेवून त्यावर दहा तोळे तूप ओतावें. नंतर भांड्याचा पंधरा तोळे कणकेनें काठा बांधून तें निखाऱ्यावर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर भांडें उतरून झांकणी काढावी व पुलावा वाढावा.

**कोर्मा पुलाव—**

दोन शेर मांस चांगलें धुतल्यावर त्याचे पार्चे करावे व त्यांना दोन तोळे मीठ चोळावें व अर्धा तासपर्यंत ते ठेवून द्यावें. नंतर सवातीन तोळे धने व तीन तोळे आलें यांचें मिश्रण वांटून ठेवल्यावर वीस तोळे कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे तुपांत लालसर तळाव्या व त्यांत वरील मांसाचे तुकडे आणि आल्याची चटणी टाकून तें सर्व कलथ्यानें ढवळीत परतावें. त्यानंतर त्यांत दोन शेर पाणी टाकून ते तुकडे शिजूं द्यावे. दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या पांच तोळे तुपांत तळून काढून ठेवाव्या. नंतर दीड मासा शहाजिरें, दोन मासे मिरीं, एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा व एक मासा वेलदोडे यांचा बारीक मसाला वांटावा. त्यानंतर दीड मासा शहाजिरें, दोन मासे मिरीं, एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा व एक मासा वेलदोडे हा मसाला न वांटतांच ठेवावा व दोन

चमचे ऊन पाण्यांत एक मासा केशर खलून ठेवावें. वर शिजत लावलेलें मांसाचे पार्चे शिजल्यावर त्यांतलें पाणी सुकून गेलें ह्मणजे त्यांत वरील कांद्याचें तूप तळलेल्या चकत्यांसह ओतून, वरील केशर व दोन्ही मसाले त्यांत टाकावे आणि तें सर्व मिश्रण कलथ्यानें ढवळून पांच तोळे तुपांत दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या नव्या तळून त्यांत टाकाव्या ह्मणजे ती तय तयार होते. ही तय तयार झाल्यावर सहा शेर पाण्यांत तीन तोळे मीठ टाकून दोन शेर तांदूळ वैरावे व ते शिजायला एक कणी राहिल्यावर उतरावे. ते तांदूळ नंतर वेळून वरील तयवर पसरावे व पांच मिनिटें आंच द्यावी. नंतर पंधरा तोळे कणकचा भांड्यांच्या तोंडाला कांठा बांधून भांडें निखाऱ्यावर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून पुलाव्यांत पंधरा तोळे तूप सोडून झांकणी ठेवावी व पांच मिनिटांनीं भांडें उतरावें.

**रसेदार पुलाव, प्रकार १—**

यांत वरील कृतीप्रमाणेंच सर्व करायचें असतें. फक्त फरक एवढाच असतो कीं, कृती तीन मधील कांद्याच्या चकत्या शेवटीं मांसांत टाकण्याच्या वेळीं त्यांत एक शेर पाणी टाकावें व त्यांत फक्त वांटलेला मसाला आणि खललेलें केशर टाकून त्याला शिजूं द्यावें. मांसांत अर्धा शेर रस्सा राहिल्यावर मांस उतरून घ्यावें व राहिलेला सबंद मसाला तसाच असूं द्यावा. नंतर तांदुळांत शिजण्यास कणी कमी राहिल्यावर त्यांत सबंद राहिलेला मसाला टाकून तांदूळ पुरे शिजूं द्यावे. तांदूळ शिजल्यावर त्यांत वरील रसेदार मांस टाकून काठा बांधावा व दम द्यावा व वरून तूप टाकावें.

**रसेदार पुलाव, प्रकार २—**

वरील प्रमाणेंच जरी याची सर्व कृति आहे, तरी मांस शिजवितांना त्यांत आणखी तीन शेर पाणी टाकून मांस शिजूं द्यावें. मग मांसांतलें आधींचें दोन शेर व आतांचें तीन शेर अशा पांच शेर पाण्यापैकीं जळून फक्त तीन शेर राहिल्यावर त्या रश्यात तांदूळ शिजवून ठेवावे. नंतर

रश्यांतून काढलेल्या मांसाची तय करावी व त्या तयवर शिजलेले तांदूळ पसरून भांड्याचा काठा बांधावा. पुलावा तयार झाल्यावर त्यांत तूप टाकावें व पांच मिनिटांनीं वाढावा.

**बिरियानी पनीर पुलाव—**

अर्धा मासा केशर दोन चमचे गरम पाण्यांत खलून दोन मासे वेल-दोड्याच्या दाण्यांच्या चूर्णासह दहा तोळे दह्यांत मिसळावें आणि वीस तोळे पनीरचे चाकूनें तुकडे करून ते साडेतीन तोळे मैद्यांत घोळून ठेवावे. ते तुकडे नंतर पांच तोळे तुपांत लाल रंग येईतों परतावे. त्या-नंतर दोन मासे दालचिनी, दोन मासे लवंगा, दहा तोळे कांदा व दोन तोळे आलें यांची चटणी वांटून ठेवावी. त्यानंतर एका भांड्यांत पांच तोळे तूप टाकून त्यांत वरील मसाला तळावा आणि तो पनीरच्या तुक-ड्यांत टाकावा. त्यानंतर दोन शेर तांदूळ धुऊन ते सहा शेर पाण्यांत मिसळलेल्या दोन तोळे मिठांत टाकावे व एक कणी शिजण्यास बाकी राहिल्यावर उतरावे. ते वेळलेले तांदूळ नंतर वरील पनीरच्या तुकड्यां-वर ओतावे व त्यांवर दहा तोळे हिरवे हरबरे पसरावे. नंतर दोन चमचे गरम पाण्यांत खललेलें अर्धा मासा केशर वरील तांदुळांतल्या थोड्या तांदुळांत घालून त्यांना केशरी रंग द्यावा. हे तांदूळ मग वरील पुला-व्यावर शोभतील अशा तऱ्हेनें ठेवून त्यावर पावशेर तूप ओतावें. नंतर पंधरा तोळे कणीक भिजवून तिचा भांड्याला काठा बांधावा व भांडें विस्तवावर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर भांडें उतरून पुलावा उपयो-गांत आणावा.

**साधा पुलाव—**

एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्यांत पांच तोळे कांदा, एक तोळा आलें, सहा मासे धने, एक तोळा मीठ व तीन शेर पाणी घालून तें शिजवावें व त्याची दीड शेर यखनी उरवावी. नंतर पांच तोळे तुपांत पाव मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी वरील मांस काढून ठेवलेल्या यखनीला द्यावी. मांस एका पातेल्यांत ठेवून त्यावर अदपाव दहीं व पाऊण मासा

लवंगा, एक मासा वेलची, एक मासा शहाजिरें, एक मासा दालचिनी व दोन मासे मिरीं यांचा न वाटतां मसाला टाकावा. नंतर वरील वस्त्रगाळ केलेल्या यखनींतली अदपाव त्यांत टाकून भांडें विस्तवावर ठेवावें आणि रस्सा थोडासा आटूं द्यावा, म्हणजे तय तयार होते. त्यानंतर उकळी आलेल्या अडीच शेर पाण्यांत दीड तोळा मीठ टाकून एक शेर तांदूळ त्यांत वैरावे. ते अर्धवट शिजल्यावर वेळावे आणि वरील शिल्लक यखनीत टाकून पूर्ण शिजले ह्मणजे वरील मांसावर पसरून सात तोळे कणकेच्या गोळ्यानें काठा बांधावा व भांडें विस्तवावर ठेवावें. वाफ निघूं लागतांच भांडें उतरून झांकणी काढावी व पुलाव्यावर पंधरा तोळे तूप ओतून झांकणी ठेवावी. दहा मिनिटांनीं पुलावा उकरून वाढावा.

**रंगीन पुलाव—**

एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन तीन शेर पाण्यांत शिजत लावावें. त्यांत एक तोळा आलें, एक तोळा धने, दहा तोळे कांदे व सहा मासे मीठ या वस्तु टाकाव्या. दोन शेर पाणी जळून एक शेर उरल्यावर भांडें उतरून त्यांतलें मांस काढून घ्यावें. नंतर अडीच तोळे तुपांत पाव मासा लवंगा, दीड मासा दालचिनी, दीड मासा वेलदोडे, दीड मासा मिरीं व सहा मासे मीठ या गरम मसाल्याची वांटून पूड तयार करावी. दोन तोळे सोलीव बदाम बी वांटून ती दहा तोळे वस्त्रगाळीव मलयींत मिसळावी. एका भांड्यांत एक मासा शहाजिरें घालून त्यांत वरील मांस टाकावें व त्यावर गरम मसाला आणि बदामामिश्रित मलई टाकावी. नंतर नऊ तोळे लिंबांचा रस दहा तोळे पिठीसाखरेंत घालून चासणी करावी व तिचे तीन भाग करावे. एका भांड्यांत पंचेचाळीस तोळे धुतलेले तांदूळ, पांच शेर पाणी व दोन तोळे मीठ घालून भांडें चुलीवर चढवावें. तांदूळ अर्धवट शिजत आल्यावर उतरून वेळावे. त्यांपैकीं दहा तोळे घेऊन ते चासणीच्या एका भांड्यांत टाकावे आणि त्यांत एक चमचा गरम पाण्यांत खललेलें अर्धा मासा केशर मिसळून त्यावर अडीच तोळे गरम तूप ओतावें. त्यानंतर पुन्हां दहा तोळे तांदूळ घेऊन एका मातीच्या

पेल्यांत ठेवावे व त्यांवर चासणीचा दुसरा भाग ओतावा. नंतर एक सुपारी जाळून तिच्यांतली अर्धी खलावी व त्या पुडींत पाऊण मासा खललेलें केशर मिसळावें म्हणजे हिरवा रंग तयार होईल. तो रंग वरील चासणींत टाकावा आणि त्यावर अडीच तोळे तूप ओतून पेला ठेवून द्यावा. त्यानंतर आणखी दहा तोळे तांदूळ घेऊन दुसऱ्या मातीच्या पेल्यांत ठेवावे व त्यांवर चासणीचा तिसरा राहिलेला भाग ओतून एक मासा कोचिनीलचा रंग त्यांना मिसळावा व त्या लालसर गुलाबी रंगावर अडीच तोळे तूप ओतावें. नंतर शिल्लक असलेले तांदुळ घेऊन ते वरील तयवर पसरावे व त्यांवर हिरव्या रंगाचे तांदूळ पसरावे. नंतर वर ठेवलेला रस्सा निम्मा आटवून त्यांवर ओतावा. त्यानंतर कांद्याच्या दहा तोळे चकत्या अच्छेर तुपांत तळून तें तूप वरील रश्यावर ओतावें. त्यानंतर पंधरा तोळे कणकेचा काठा बांधावा आणि भांडें झांकणीसह निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ येऊं लागल्यावर झांकणी काढून वरील दोन्ही पेल्यांतले तांदूळ पुलाव्यांत ओतावे आणि पांच मिनिटें झांकणी ठेवून भांडें निखाऱ्याखालीं उतरावें. पुलावा नंतर उकरून वाढावा.

## हबशी पुलाव—

एक शेर मांस चांगलें धुऊन तें साडेचार शेर पाण्यांत टाकावें व त्यांत पांच तोळे कांदा, सहा मासे धने, सहा मासे आलें व दीड तोळा मीठ टाकून तें शिजायला चुलीवर चढवावें. पावणेतीन शेर पाणी राहिल्यावर भांडें उतरून त्यांतील मांस काढून घ्यावें व रश्याला पांच तोळे तूप आणि पाव मासा लवंगा यांची फोडणी दिल्यानंतर ती यखनी गाळून काढावी, त्यानंतर एका भांड्यांत एक मासा शहाजिरें टाकून त्यावर वरील मांस ठेवावें आणि त्यावर अडीच तोळे कांदा, पांच मासे आलें व पांच मासे धने यांची चटणी वांटून टाकावी. त्यानंतर डाळिंबाच्या रसांत जाळलेली अर्धी सुपारी उगाळून तें गंध वरील मांसावर टाकल्यावर त्यावर वरील यखनींतील अर्धी यखनी ओतावी आणि भांडें चुलीवर चढवून पाणी आटेतों मांस कलथ्यानें ढवळीत रहावें. नंतर

बाकी उरलेल्या यखनींत वरील शिल्लक अर्धी सुपारी उगाळून टाकल्या-वर तींत एक तोळा मीठ व एक शेर अद्‌पाव तांदूळ वैरावे आणि ते एक कणी उरेतों शिजूं द्यावे. नंतर तांदूळ वेळून वरील मांसावर पसरावे व त्यांवर पाऊण मासा लवंगा, एक मासा वेलची, पावणेदोन मासे मिरीं आणि एक मासा दालचिनी यांचा मसाला न वांटतांच टाकावा. त्यानंतर साडेसात तोळे कणकेचा काठा बांधून भांड्याला निखाऱ्यांवर एक घटकाभर दम देऊन वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून पुलाव्यावर, पंधरा तोळे तुपांत अडीच तोळे कांद्याच्या चकत्या परतून त्यांसह तूप ओतावें व झांकणी ठेवावी. त्यानंतर दोन तोळे सोलीव आणि कांपीव बदाम बी व स्वच्छ केलेला दोन तोळे बेदाणा पुलाव्यावर टाकून पुलावा पांच मिनिटांनी उतरून उपयोगांत आणावा.

**कोफ्ता पुलाव—**

एक शेर मांस घेऊन त्याचा खेमा करावा व तो खूप बारीक वांटून त्यांत खूप बारीक वांटलेला, तीन मासे खसखस, दीड मासा मिरीं, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, दीड मासा दालचिनी, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे कांदे, सवा तोळा फुटाणे व एक तोळा मीठ, या वस्तूंचा मसाला मिसळावा. त्याचे नंतर सुपारीच्या आकाराचे कोफ्ते म्हणजे गोळया बनवाव्या. त्यानंतर कढईत पांच तोळे तूप टाकून त्यांत ते कोफ्ते परतावे. त्यानंतर सवा तोळा लसूण पांच तोळे पाण्यांत बारीक वांटून ती दहा तोळे दह्यांत मिसळावी व त्यांत दहा तोळे पाणी मिसळून त्या मिश्रणांत वरील कोफ्ते भिजवावे व ते पुन्हां एकदां परतून शिजत लावावे. त्यांतलें पाणी जळून गेल्यावर त्यांवर सवा तोळा केवड्याच्या पाण्यांत खललेलें पाऊण मासा केशर टाकावें व त्यावर वस्त्रगाळीव पांच तोळे मलई टाकून, दीड मासा लवंगा, दीड मासा मिरीं, दीड मासा दालचिनी व दीड मासा वेलदोडे न वांटतांच टाकावींत. त्यानंतर एक शेर धुतलेले तांदूळ, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलदोडे, दीड मासा मीठ व चार शेर पाणी यांचे मिश्रण चुलीवर

चढवून तें एक कणी राही तों शिजूं द्यावें. नंतर उतरून वेळून काढल्यावर वरील कोफ्त्यांवर ते तांदूळ पसरावे व त्यांवर पंधरा तोळे तूप टाकून भांड्याच्या तोंडाला दहा तोळे कणकेचा काठा बांधावा. भांडें निखाऱ्यांवर ठेवून त्याच्या तोंडांतून वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून सवा तोळा केवडापाण्यांत खललेलें पाऊण मासा केशर पुलाव्यावर सोडावें व झांकणी लावून पांच मिनिटांनीं पुलाव उपयोगांत आणावा.

**लसूण पुलाव—**

एक शेर मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन त्यांत पांच तोळे कांदा, सवा तोळा लसूण, सहा मासे आलें, सहा मासे धने, एक तोळा मीठ व तीन शेर पाणी या वस्तु टाकून तें शिजत लावावें. अच्छेर पाणी राहिल्यावर भांडें उतरावें व त्यांतील मांस काढून यखनीला, अडीच तोळे तूप व पाव मासा लवंगा यांची फोडणी देऊन ती गाळून ठेवावी. त्यानंतर पाव मासा लवंगा, दीड मासा दालचिनी, दीड मासा जिरें, सहा मासे धने, अर्धा मासा वेलदोडे, सहा मासे आलें व दीड मासा मिरीं यांचा मसाला वांटून मांसांत टाकावा आणि पांच तोळे तुपांत पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून त्या तुपासह त्यावर ओतल्यावर अर्धा मासा केशर त्यांत खलून टाकावें. त्यानंतर साडेअठरा तोळे सोलीव लसणीच्या कांड्यांचे तुकडे गार पाण्यांत टाकून तें भांडें व एक शेर तांदूळ घातलेलें पाण्याचें भांडें अशीं दोन्ही भांडीं तीन तासपर्यंत ठेवून द्यावींत. त्यानंतर चार शेर पाण्यांत सवा तोळा मीठ, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, सवा तोळा फटकडी व पांच तोळे तूप यांच्या मिश्रणांत, तीन तासपर्यंत भिजत टाकलेले तांदूळ व लसणीचे तुकडे या दोन वस्तु टाकाव्या आणि भांडें चुलीवर चढवून तें सर्व शिजूं द्यावें. एक कणी कमसर भात शिजल्यावर उतरून वेळावा व नंतर तो वरील मांसाच्या तयवर पसरून त्यावर यखनी ओतावी. दहा तोळे कणकेनें भांड्याचा काठा बांधल्यावर भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून अर्धा मासा खललेलें केशर व अठरा

तोळे तूप पुलाव्यावर ओतून झांकणी ठेवावी. पांच मिनिटांनीं पुलावा वाढण्यास द्यावा.

**तलादी पुलाव—**

एक शेर धुतलेल्या मांसाला एक तोळा मीठ चोळून तें दोन तासपर्यंत ठेवून दिल्यानंतर त्याला, एक तोळा आलें दहा तोळे दह्यांत वांटून मारावें. त्यानंतर साडेसात तोळे तुपांत पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून काढून ठेवाव्या व त्या तुपांत वरील मांस फोडणीस टाकून त्यावर सहा मासे धन्याची पूड पेरावी. मांस ढवळून त्यांतलें अंगचें पाणी जिरल्यावर त्यांत एक मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा काळीं मिऱ्यें, एक मासा वेलची आणि सहा मासे मीठ यांचा मसाला वांटून टाकावा आणि भांडें उतरून मांस निऊं द्यावें. निवाल्यावर त्यावर तीन अंडीं फोडून ओतावींत व त्यांवर पांच तोळे मैदा पेरून तें सर्व मिश्रण ढवळून एकजीव करावें. तें मिश्रण नंतर दहा तोळे तुपांत तळून ठेवून द्यावें. त्यानंतर एक शेर मांस धुऊन त्यांत सहा शेर पाणी व पांच तोळे कांदा, सहा मासे मीठ आणि सहा मासे धने या वस्तु टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. तीन शेर पाणी उरल्यावर भांडें उतरून मांस काढून घ्यावें व यखनीला अडीच तोळे तुपांतल्या अर्धा मासा लवंगांची फोडणी देऊन ती गाळून ठेवावी. त्यानंतर एका भांड्यांत एक मासा शहाजिरें टाकून त्यावर वरील मांस ठेवावें. त्यावर नंतर एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलची, सवा मासा मिरीं व सहा मासे मीठ या वस्तु टाकून त्यांवर अडीच तोळे तूप ओतावें. त्या तुपावर तळून ठेवलेल्या कांद्याच्या चकत्या ठेवाव्या म्हणजे ती तय तयार होते. त्यानंतर वरील यखनींत दीड तोळा मीठ व एक शेर धुत- लेले तांदूळ ओतून तें भांडें चुलीवर चढवावें. एक कणी शिजायला राहिल्यावर उतरून तांदूळ वेळावे व त्यांतले अर्धे वरील तयवर पसर- ल्यावर त्यांच्यावर तळलेलें मांस ठेवावें. त्यावर बाकीचे तांदूळ पसरून साडेसात तोळे तूप ओतावें व पंधरा तोळे कणकेनें काठा बांधावा आणि

भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ बाहेर निघूं लागल्यावर झांकणी काढून पुलाव्यावर एक मासा खललेलें केशर ओतावें आणि झांकणी घालावी. पांच मिनिटांनीं पुलावा उपयोगांत आणावा.

**माशांचा पुलाव—**

शेपट्या व तोंडें कांपून टाकलेले चार शेर मासे घेऊन स्वच्छ पाण्यानें धुवावे व त्यांना अडीच तोळे दहीं चोळून एक तास ठेवून द्यावे. नंतर दोन तोळे वांटीव वरियाळीच्या पाण्यांत धुऊन त्यांना एक तोळा जिऱ्याची पूड मिसळलेल्या पाण्यानें धुवावे. नंतर त्यांना साडे तीन तोळे गोडें तेल चोपडून एक तास ठेवून द्यावे. नंतर ते साफ धुऊन त्यांना पुन्हां अडीच तोळे दहीं माखावें व दोन तास ठेवून द्यावे. त्यानंतर दहा तोळे कडु-लिंबाचीं पानें वांटून त्यांत पांच तोळे हरभऱ्याच्या डाळीचें पीठ मिस-ळावें व तें मिश्रण वरील माशांना दोन तासानंतर लावून ते पाण्यानें साफ धुऊन काढावे, आणि पावणे दोन तोळे धने, तीन तोळे मीठ, तीन तोळे आलें व दहा तोळे कांदा यांचें मिश्रण वांटून त्यांना चोपडून एक तासभर ठेवून द्यावे. त्यानंतर अर्धा मासा केशर दोन चमचे पाण्यांत खलून तें व दोन मासे वेलदोड्यांची पूड अडीच तोळे दह्यांत टाकून तें अशी दोन्हीं मिश्रणें मासे धुऊन त्यांना चोपडावी. त्यानंतर एका भांड्यांत पुष्कळसें पाणी ओतून त्याचें तोंड रुमालानें बांधावें आणि त्यावर मासे ठेवून वर झांकण ठेवल्यावर भांडें चुलीवर चढवावें, म्हणजे वाफेनें मासे शिज-तात. मासे शिजल्यावर काढून घेऊन त्यांचे कांटे काढून टाकावे आणि त्यांना अडीच तोळे दहीं चोपडावें. त्यांना नंतर चार अंड्यांतली सफेती चोपडून त्यावर अर्धा मासा खललेलें केशर लावावें व त्यांचे कांपून तुकडे करावे. नंतर एका भांड्याच्या बुडाशीं वेळूच्या कामट्या पस-रून त्यांवर ते माशांचे तुकडे ठेवावे व त्यांवर चार मासे लवंगा, चार मासे दालचिनी आणि दोन मासे वेलदोडे यांचा मसाला टाकावा, म्हणजे ती तय तयार होते. त्या मागून दोन शेर तांदूळ, चार तोळे मीठ व पांच शेर पाणी यांचें मिश्रण चुलीवर चढवून त्यांत पांच तोळे

हळदीची बांधलेली पोटली सोडावी. एक कणी तांदूळ शिजायला कमी राहिल्यावर भांडें उतरून हळदीची पोटली काढून टाकावी व त्यांतले तांदूळ एका रुमालावर ओतावे, म्हणजे त्यांतलें पाणी निघून जातें. पाणी काढलेले तांदूळ नंतर वरील तयवर पसरावे. त्यानंतर वीस तोळे तुपांत दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून काढाव्या व तें तूप चकत्या काढून घेऊन तांदुळांवर ओतावें. त्यावर नंतर एक मासा खलीव केशर टाकून त्यावर वरील कांद्याच्या तळीव चकत्या ठेवाव्या. वीस तोळे कणकेनें काठा बांधून भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर भांडें उतरून पुलावा उपयोगांत आणावा.

**बदामी लोआबदार पुलाव—**

सवादोन शेर करडाचें चांगलें मांस स्वच्छ धुऊन त्यांत दहा शेर पाणी आणि दुंब्या बकऱ्याचें मांस एक शेर, अडीच तोळे कांदे, अडीच तोळे आलें, चार तोळे लसूण व तीन तोळे मीठ या वस्तु टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. पांच शेर पाणी आटल्यावर भांडें उतरून त्यांतलें मांस निराळें काढून ठेवावें व यखनी गाळल्यावर तिला, दहा तोळे तूप, एक मासा लवंगा व एक मासा वेलदोडे यांची फोडणी द्यावी. त्यानंतर दोन शेर दहीं गाळून घेऊन त्यांत दहा तोळे लिंबाचा रस ओतावा आणि दहा तोळे सोलीव बदामगीर, एक तोळा लसूण आणि दोन तोळे तांदूळ यांची वांटलेली चटणी त्यांत मिसळून तें दह्याचें मिश्रण यखनींत ओतावें. त्याला नंतर पांच तोळे तूप व एक मासा लवंगा यांची फोडणी द्यावी. काढून ठेवलेलें मांस नंतर यांत टाकावें व तें सर्व शिजूं लावावें. पांच शेर रश्यांतला एक शेर रस्सा आटला म्हणजे त्यांतलें मांस काढून तें व रस्सा हीं निरनिराळीं ठेवावींत. त्यानंतर त्या मांसांत अडीच तोळे आलें व सहा मासे मीठ वांटून टाकल्यावर पांच तोळे तुपांत तीन तोळे सोलीव बदामगीर तळून तो वांटून मांसांत टाकावा. त्यानंतर दोन मासे वेलदोडे, तीन मासे दालचिनी, एक मासा लवंगा, तीन मासे मिरीं, तीन मासे जिरें व अडीच तोळे कांदा हे

जिन्नस जसेच्या तसेच त्यांत टाकून भांडें आंचेवर ठेवावें आणि कलथ्यानें त्यांतील वस्तु ढवळाव्या. नंतर दोन शेर धुतलेले तांदूळ व दोन तोळे मीठ वरील चार शेर यखनींत टाकून शिजूं लावावें. थोडी कणी राहिल्यावर भांडें उतरून त्यांतले तांदूळ वरील तयवर पसरावे आणि त्यांवर एक शेर तूप टाकून पंधरा तोळे कणकेनें भांड्याचा काठा बांधावा. भांडें दमाकरतां निखाऱ्यांवर ठेवावें. त्यानंतर सात तोळे सोलीव बदामगीर व दहा तोळे पिस्ते चिरून एकत्र करावे आणि दोन मासे केशर दोन चमचे कढत पाण्यांत खलून, पुलाव्याच्या भांड्यांतून वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून त्यांत वरील दोन्ही वस्तु टाकाव्या आणि पांच मिनिटें भांड्यावर झांकणी ठेवून पुलावा उपयोगांत आणावा.

**खासगी यखनी पुलाव—**

दोन शेर मांसाच्या बोट्या करून त्या धुवाव्या आणि त्या चार शेर पाण्यांत शिजूं लावाव्या. शिजतांना वर येणारी मळी काढीत जावी. मळी येणें थांबल्यावर दुसऱ्या एका पातेल्यांत अडीच तोळे तूप, पाव मासा वेलदोडे व सहा मासे लसूण टाकून फोडणी तयार करावी आणि तींत वरील बोट्या पाण्यासह फोडणीस टाकाव्या व त्यांत सहा मासे मीठ टाकून तें उकळूं द्यावें. उकळून पाणी निम्में राहिल्यावर भांडें उतरून त्यांतल्या बोट्या त्याच यखनींत साफ धुऊन फेंकून द्याव्या व यखनीला पांच तोळे तूप, पाव मासा लवंगा व पाव मासा वेलदोडे यांची फोडणी द्यावी. त्यानंतर हलवान बकऱ्याचें अच्छेर मांस धुऊन त्याच्या बोट्या कांपून कराव्या व त्यांना सवा तोळा दहीं माखून ठेवून द्याव्या. अर्ध्या तासानें त्या पाण्यानें धुऊन काढाव्या. त्यानंतर अठरा तोळे तुपांत पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून काढून ठेवाव्या. त्यानंतर दोन तोळे लसूण वांटून तिचें पाणी करून ठेवल्यावर अडीच तोळे आलें, सवा तोळा धने, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलची व दीड मासा दालचिनी यांचें मिश्रण वांटून तें वरील मांसास लावावें व वरील तुपांत तें परतावें. मांसांतलें पाणी जळून गेल्यावर लसणीच्या

पाण्याचा छिटका त्याला देऊन पुन्हां तें परतावें व त्यांत पावणेचार तोळे दहीं टाकून ढवळावें. त्यांत नंतर पाऊण शेर यखनी टाकून सहा मासे मीठ टाकावें व शिजूं द्यावें. मांस शिजल्यावर तें त्याच्यांतल्या रश्यांतच धुऊन बाजूला काढून ठेवावें व रस्सा रुमालांतून गाळून काढावा आणि त्यांत पुन्हा वरील बोट्या टाकाव्या आणि तळून ठेवलेल्या कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे सोलीव बदाम गिरासह छटाक दुधांत वांटून त्यांत छटाक दूध व पांच तोळे मलई मिसळावी. तें मिश्रण मग गाळून वरील रश्यासह असलेल्या मांसांत ओतावें. अर्धा मासा खललेलें केशरहि त्यांत टाकून भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. रस्सा आटून गेल्यावर भांडें उतरून ठेवावें. ही तय तयार झाल्यावर शिल्लक असलेल्या यखनींत अच्छेर धुतलेले तांदूळ, सहा मासे मीठ, अर्धा मासा वेलदोडे व पाऊण मासा लवंगा टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. तांदूळ शिजण्यास एक कणी राहिल्यावर खालीं उतरून ते वरील तयवर पसरावे व पांच तोळे कणकेनें भांड्याचा काठा बांधून भांडें विस्तवावर ठेवावें. नंतर दहा मासे कढत पाण्यांत सहा मासे केशर घोटून तें, वाफ निघूं लागल्यावर पुलाव्यांत टाकावें आणि झांकणी ठेवून पांच मिनिटांनीं पुलावा उपयोगांत आणावा.

**कद्दू पुलाव—**

सवाशेर मांस चांगलें धुऊन त्यांत सहा शेर पाणी, दीड तोळा मीठ एक तोळा धने, एक तोळा आलें व पांच तोळे कांदा टाकून तीन शेर पाणी उरेल इतकें तें मिश्रण चुलीवर आटवावें व त्यांतलें मांस काढून ठेवून त्यांत एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा, एक मासा वेलची, एक मासा मिरीं, एक तोळा मीठ व पांच तोळे तूप या वस्तु टाकाव्या म्हणजे ती तय होते. त्यानंतर एक शेर मांसाचा खेमा करून त्यांत एक तोळा धने, एक तोळा आलें, पांच तोळे कांदा व सहा मासे मीठ यांचा वांटीव मसाला मिसळावा. त्यानंतर चार तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी वरील खेम्याला द्यावी आणि

त्यांत पावशेर पाणी घालून तो शिजूं लावावा. त्यांतलें पाणी आटून गेल्यावर त्यांत एका लिंबाचा रस पिळावा व त्यावर दोन चमचे पाण्यांत एक मासा खललेलें केशर ओतावें आणि दीड मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा, दीड मासा वेलदोडे व दीड मासा मिरीं यांची भुकटी करून ती त्यांत टाकल्यावर खेम्याचें कुंडाळें करून त्याच्या मध्यावरच्या खोलग्यांत रखरखीत निखारा ठेवावा व त्यावर एक तोळा तूप ओतून भांड्यावर लगेच झांकण ठेवावें. हा धुंगार दिल्यानंतर लहानसर दोन शेर वजनाचे चार दुधे भोपळे घेऊन त्यांचीं वरचीं तोंडें कांपून टाकावीं व सुरी त्यांतून आंत घालून आंतल्या बिया वगैरे सर्व काढून ते बाहेरून खोलावे. त्यांना कांट्यानें सर्वत्र कोंचून त्यांना एक तोळा मीठ चोळल्यावर एक मासा खललेलेलें केशर चोपडावें व त्यावर अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा वेलदोडे, अर्धा मासा मिरीं व दोन मासे शहाजिरें यांची एकत्र भुकटी करून चोळावी. हें झाल्यानंतर वरील धुंघार दिलेला खेम्याचा दोप्याजा भोंपळ्यांत भरावा व ते भोपळे दहा तोळे तुपांत परतून काढावे. त्यानंतर एक शेर तांदुळांत एक तोळा मीठ टाकून ते यखनींत ओतावे व शिजूं लावावे. थोडी कणी राहिल्यावर उतरून त्यांतले निम्मे वरील तयवर पसरावे व त्यांवर भोपळे ठेवून त्यांवर बाकीचे पसरावे. त्यांवर दहा तोळे कांद्यांच्या चकत्या वीस तोळे तुपांत परतून त्या तुपासह तांदुळांवर ओताव्या. त्यावर एक मासा खललेलें केशर टाकून दहा तोळे कणकेचा काठा भांड्याला बांधावा व भांडें दमाकरतां निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर भांडें उतरून पुलावा वाढावा. भोंपळ्याचे तुकडे कांपून पुलाव्यांत मिसळून वाढावे.

**खैबरघाटी बिरियानी—**

दोन शेर मांसाचे पार्चे कांपून त्यांना कांट्यानें कोंचावे व त्यांना दोन तोळे मीठ, अच्छेर कांदे व दोन तोळे आलें या तीन वस्तूंची वांटून चटणी चोपडावी. त्यानंतर दोन तोळे धने, चार मासे मिरीं, अर्धा मासा शहाजिरें, एक मासा दालचिनी व दीड मासा वेलदोडे यांचा

मसाला वांटून तो एक शेर दह्यांत मिसळावा. त्यांत दहा तोळे पाणी टाकून दीड मासा खलीव केशर त्यांत मिसळावें. हें सर्व मिश्रण वरील पाचांना लावावें. त्यानंतर अर्धा मासा शहाजिरें व एक मासा दालचिनी एका पातेल्यांत टाकून त्यावर दहीं माखलेले वरील पाचें मांडावे व त्यांवर दीड मासा लवंगा आणि दहा तोळे तूप टाकावें. त्यानंतर एक शेर तांदुळांत एक तोळा मीठ टाकून ते एक शेर दह्यांत मिसळावे व तें मिश्रण वरील तयवर पसरावें. त्यानंतर दहा तोळे कणकेनें भांड्याला काठा बांधून भांडें चुलीवर चढवावें. दह्यांतील पाणी सुकून तूप तडतडूं लागलें म्हणजे चुलींतिल लांकडें काढून फक्त निखाऱ्यांची आंच असूं द्यावी. थोड्या वेळानें भांड्यावरची झांकणी काढून त्यांत दहा तोळे तूप ओतावें व झांकण ठेवावें. चार घटकांनीं भांडें उतरून पुलावा वाढावा.

**गव्हाचा पुलाव—**

एक शेर गहूं व पाऊण तोळा मीठ पाण्यांत टाकून उकळावें व गहूं पाण्यांतून उपसून त्यांची थुली करावी. थुली म्हणजे गहूं जाडसर भरडून काढणें. ते भरडलेले गहूं नंतर पांच तोळे तुपांत परतावे. त्यानंतर दीड शेर मांस धुऊन त्यांत दहा मासे आलें, पांच तोळे कांदे, दहा मासे धने, एक तोळा मीठ व तीन शेर पाणी टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. उकळून पावशेर पाणी राहिल्यावर भांडें उतरावें व मांस काढून घेऊन यखनी गाळावी व मांस पुन्हां परत तींत टाकावें. दहा तोळे तुपांत पावमासा लवंगा कडकडल्यावर ती फोडणी मांसासह यखनीस द्यावी म्हणजे ती तय तयार होते. त्यानंतर सवा मासा मिरीं, एक मासा दालचिनी, पाऊण मासा लवंगा व एक मासा जिरें यांची वांटून तयार केलेली भुकटी वरील तयवर टाकावी व ती कलथ्यानें ढवळावी. त्या तयवर वरील गव्हांची थुली पसरून आठ तोळे कणकेनें भांड्याचा काठा बांधावा व तें निखाऱ्यांवर ठेवावें. त्यानंतर पांच तोळे कांदा पांच तोळे तुपांत परतून, वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून, कांद्यासह तूप त्यांत ओतावें व थोडा वेळ पुन्हां झांकणी ठेवून भांडें उतरावें आणि पुलावा उपयोगांत आणावा.

**लोंब्यांचा पुलाव—**

एक शेर मांस धुऊन त्यांत दहा मासे धने, दहा मासे आलें, दहा तोळे कांदे, अडीच तोळे मीठ व चार शेर पाणी टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. दीड शेर यखनी उरल्यावर भांडें उतरून त्याला अडीच तोळे तूप व पाव मासा लवंगा यांची फोडणी द्यावी. मांस नंतर काढून घेऊन तें एका दुसऱ्या पातेल्यांतल्या एक मासा शहाजिऱ्यावर ठेवावें. त्यावर एक मासा दालचिनी, पाऊण मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे व पावणे दोन मासे मिरीं यांचें चूर्ण पसरून त्यावर आठ तोळे तूप सोडावें. त्यानंतर भडभुंजाकडून भाजून आणिलेल्या गव्हाच्या हिरव्या लोंब्यांतर्ले गहूं काढून ते वरील यखनींत शिजवावे. ते शिजलेले गहूं मग वरील तयवर पसरून त्यांवर आठ तोळे तूप ओतावें व पांच तोळे कणकेनें भांड्याचा काठा बांधून तें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर उतरून पुलावा उपयोगांत आणावा.

**पांखरांचा पुलाव—**

बकऱ्याचें दोन शेर मांस स्वच्छ धुऊन त्यांत सहा मासे लसूण, दहा मासे धने, दोन तोळे आलें, अडीच तोळे कांदा, दीड तोळा मीठ व साडेसात शेर पाणी टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. साडेचार शेर यखनी राहिल्यावर तींतून मांस काढून घ्यावें व यखनीला, पाव मासा लवंगा, पाव मासा वेलदोडे, साडेचार मासे लसूण आणि अडीच तोळे तूप यांची फोडणी द्यावी. त्यानंतर एक बटेर पांच तोळे, एक लावा दहा तोळे, दोन तित्तर अच्छेर व एक कोंबडीचें पिलूं पंधरा तोळे घेऊन त्या सर्वांना कोंचून ते सर्व दहा तोळे दहीं व सहा मासे मीठ यांनीं लपेटावे. त्यानंतर पांच तोळे कांदा दहा तोळे तुपांत तळून काढावा व तुपांत वरील पक्ष्यांचें मांस टाकून तें कलथ्यानें ढवळीत परतावें. त्यांत नंतर दीड शेर यखनी ओतून तींत ते पक्षी शिजूं द्यावे. शिजल्यावर यखनींतून मांस काढून घ्यावें आणि पांच तोळे बेदाणा, पांच तोळे विया काढलेल्या खारका, पांच तोळे सोलीव बदामगीर व

पांच तोळे पिस्ते यांचें मिश्रण त्या पक्ष्यांच्या पोटांत चिरा पाडून भरावें. मग त्यांचीं पोटें शिवून टाकावीं. त्यानंतर एक मासा केशर दोन चमचे पाण्यांत खलून वरील पक्ष्यांना लावावें. त्यानंतर अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा वेलदोडे, पाव मासा लवंगा व अर्धा मासा मिरीं यांची पूड यखनींत टाकून तींत वरील पक्षी ठेवावे व त्यांवर दहा तोळे मलई गाळून टाकावी. भांडें कोळशांच्या निखाऱ्यांवर पांच मिनिटें ठेवून कलथ्यानें ढवळीत ढवळीत पक्षी शिजूं द्यावे. शिजले म्हणजे ती तय तयार होते. शिल्लक असलेल्या यखनींत अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा, अर्धा मासा मिरीं व पाव मासा वेलदोडे यांचें चूर्ण टाकल्यावर तींत नव्वद तोळे धुतलेले तांदूळ टाकावे. एक उकळी फुटल्यावर त्यांत दीड तोळा मीठ व अच्छेर दूध या वस्तु टाकाव्या. तांदूळ एक कणी कमी शिजल्यावर वेळून काढून ते वरील तयवर पसरावे आणि दहा तोळे कणकेनें भांड्याचा काठा बांधावा. पुलाव्याखालीं मंदाग्नि ठेवावा. वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून त्यांत अडीच तोळे कांदा आठ तोळे तुपांत परतून तुपासह ओतावा आणि झांकणी ठेवून निखाऱ्यांवर दम द्यावा. याला मुर्ग पुलाव असें ह्मणतात.

**शेवई पुलाव—**

बारीक एक शेर शेवया दहा तोळे तुपांत परतून एक मासा मीठ टाकलेल्या एक शेर दुधांत वाफून काढाव्या. नंतर सवाशेर साखरेंत पावशेर पाणी घालून तिचा तारबंद पाक करून त्याचे तिन भाग करावे. दोन भाग पाकांत वरील शेवया टाकून त्या दहा मिनिटें निखाऱ्यावर ठेवाव्या व तीन लवंगा अडीच तोळे तुपांत टाकून त्याची फोडणी शेवयांना द्यावी. पुन्हां दुसऱ्यांदा तशीच फोडणी द्यावी व एक मासा केशर एक तोळा गरम पाण्यांत खलून त्यांत टाकावें. दोन शेर मांस नंतर धुऊन त्यांत सहा शेर पाणी, दहा तोळे कांदा, अडीच तोळे लसूण, सवा तोळा धने, सहा मासे मीठ व सवा तोळा

आलें टाकून त्याची उकळून निम्मी यखनी तयार करावी व तिला पांच तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. यखनींतलें मांस नंतर निराळें काढून तींत ती गाळावी व तींत दहा तोळे कांदा, सवा तोळा धने, सवा तोळा आलें, दोन मासे दालचिनी, दोन मासे वेलची, नऊ मासे मीठ व दोन मासे जिरें याची वाटलेली चटणी टाकून तिला, पांच तोळे तुपांत एक मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. त्यावर शिल्लक पाकांतला निम्मा पाक टाकावा. त्यानंतर वस्त्रगाळ केलेल्या यखनींत बाकीचा पाक टाकून आठ मासे मीठ व दोन शेर धुतलेले तांदूळ टाकावे व ते शिजूं द्यावे. तांदूळ अर्धवट शिजल्यावर अर्धे तांदूळ मांसावर पसरावे आणि त्यांच्यावर शेवया पसरून त्यावर बाकीचे तांदूळ पसरावे. त्यावर पाण्यांत खललेलें एक मासा केशर घालून त्यावर पंधरा तोळे तूप ओतावें. भांडें झांकणी ठेवून निखाऱ्यांवर दमाकरतां पंधरा तोळे कणकेचा काठा बांधून ठेवावें. वाफ येऊं लागल्यावर उतरून पुलावा उपयोगांत आणावा.

**अफगाणी पुलाव—**

एक शेर मांस चांगलें धुतल्यावर त्यांत दहा तोळे कांदा, पांच तोळे आलें, पांच तोळे लसूण, पांच तोळे धने व पांच शेर पाणी घालून भांडें चुलीवर चढवावें. अडीच शेर यखनी आटून राहिल्यावर भांडें उतरून यखनी गाळून काढावी व मांस निराळे ठेवून द्यावें. त्यानंतर एक शेर तांदूळ धुऊन वस्त्रगाळ केलेल्या यखनींत वैरावेत व अर्धवट शिजल्यावर वेळून काढून ठेवावे. मांस दहा तोळे तुपांत परतून काढून त्यावर वरील तांदूळ पसरावे आणि झांकणी ठेवून दहा मिनिटें दम द्यावा व नंतर त्यावर अच्छेर साखर घालावी. साखर घातल्यावर भांड्याला पांच तोळे कणकेचा काठा बांधून तें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर पुलावा काढून वाढावा.

**फालसा पुलाव—**

एक शेर मांस चांगलें स्वच्छ धुऊन त्यांत दहा तोळे कांदा, पांच

तोळे आलें, पांच तोळे धने व पांच शेर पाणी या वस्तु टाकून त्याची निम्मी यखनी चुलीवर कढवून उरवावी. तिच्यांतलें मांस नंतर निराळें काढून तिला अडीच तोळे तूप व तीन लवंगा यांची फोडणी द्यावी. नंतर तिच्यांत एक शेर फालसे टाकून ते खूप घोटावे आणि नंतर तिच्यांत अच्छेर साखर टाकून पुन्हां ती चांगली घोटून वस्त्रगाळ करावी. त्यानंतर सवा तोळा तुपांत तीन लवंगा टाकून तिला त्या तुपाची फोडणी द्यावी व तींत एक मासा कोचीन टाकून ती ढवळल्यावर तिच्यांत अडीच तोळे लिंबाचा रस मिसळावा. हें झाल्यानंतर मांसांत पांच तोळे दहीं मिसळून त्यांत एक मासा वेलदोडे, अर्धा मासा लवंगा, एक मासा मिरीं व एक मासा जिरें हे पदार्थ टाकावे. त्यानंतर वरील यखनींतली दहा तोळे यखनी त्यावर टाकावी व तें मांस कोरडें पडेतों निखाऱ्यांवर ठेवावें, म्हणजे ती तय तयार होते. एक शेर धुतलेले तांदूळ बाकीच्या यखनींत टाकून शिजूं द्यावे. त्यांत एक मासा केशर खलून टाकावें. शिजण्यास एक कणी कमी राहिल्यावर ते उतरून वरील तयवर पसरावे आणि त्यांवर सवा तोळा तुपांत पांच तोळे बेदाणा व पाव मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. नंतर दहा तोळे कणकेनें भांड्याचा काठा बांधून तें निखाऱ्यांवर दमाकरतां ठेवावें. वाफ निघूं लागल्यावर भांडें खालीं घेऊन पुलावा वाढावा.

**जामन पुलाव—**

जामन म्हणजे जांभूळ. हा जांभळाचा पुलावाहि वरील तऱ्हेनेंच करावा.

**आंब्याचा पुलाव—**

एक शेर मांस स्वच्छ धुतल्यावर त्यांत पांच तोळे कांदा, सहा मासे आलें, सहा मासे धने, दहा मासे मीठ व पांच शेर पाणी टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. अडीच शेर पाणी आटल्यावर उतरून त्याला अडीच तोळे तूप व पाव मासा लवंगा यांची फोडणी देऊन मांस निराळें काढून ठेवावें. त्यानंतर त्या यखनींत पाव शेर कच्च्या कैऱ्या टाकून शिजवाव्या. शिजल्यावर बाहेर काढून हातानें कुसकुराव्या व फडक्यांत

घालून त्या चोळून त्यांतलें पाणी गाळून ठेवावें. त्यानंतर पावशेर कैऱ्यांच्या फोडी करून त्या कढ आलेल्या पाण्यांत टाकाव्या व एक मिनिटानें बाहेर काढाव्या. नंतर पन्नास तोळे साखरेचा तारबंद पाक करून त्या फोडी त्यांत शिजवाव्या व काढून घ्याव्या. नंतर पाक यखनींत ओतावा. त्या यखनींत नंतर एक मासा दालचिनी, पाऊण मासा लवंगा, एक मासा वेलची व दोन मासे मिरीं या वस्तु टाकाव्या. त्यानंतर साडे चार मासे धने, साडे चार मासे आलें व अडीच तोळे कांदा यांचा मसाला वांटून तो मांसावर माखावा व तें एका भांड्यांत ठेवून त्यावर वरील यखनींतील एक मोठा चमचा यखनी टाकावी, व भांडें विस्तवावर ठेवावें. बाकीच्या यखनींत नंतर एक शेर धुतलेले तांदूळ टाकून एक कणी कमी शिजवावे व ते वरील मांसावर पसरावे. वाफ निघूं लागल्यावर झांकणी काढून, आठ तोळे तुपांत अडीच तोळे कांदा परतून तें तूप कांद्यासह पुलाव्यांत ओतावें. त्यावर कैरीच्या वरील फोडी ठेवाव्या आणि झांकणी ठेवल्यावर थोडा वेळ भांडें मंदाग्नीवर असूं द्यावें. त्यानंतर अडीच तोळे सोलीव बदामगीर, अडीच तोळे पिस्ते व अडीच तोळे बेदाणा या वस्तु पांच तोळे तुपांत परतून त्या वरील पुलाव्यावर टाकाव्या व पुलावा उपयोगांत आणावा.

**बाजरीची खिचडी—**

पंधरा तोळे मांस धुऊन तें एक शेर पाण्यांत टाकावें आणि त्यांत तीन मासे कांदा, तीन मासे धने, पाऊण तोळा आलें, पाऊण तोळा लसूण व साडेचार मासे मीठ या वस्तु टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. आटून दहा तोळे रस्सा राहिल्यावर भांडें उतरावें. नंतर मांसासह यखनी रुमालांत ओतून चोळून घ्यावी. मांसाचा चोथा टाकून द्यावा. नंतर दीड तोळा तुपांत तीन लवंगा टाकून त्याची फोडणी वरील यखनीला द्यावी. दहा तोळे दुधांत पांच तोळे मलई घालून तें मिश्रण गाळून काढावें. पाव मासा केशर चमचाभर पाण्यांत खलून तें व वरील दुधाचें मिश्रण अशीं दोन्ही यखनींत टाकावीं. नंतर पन्नास तोळे बाजरी धुऊन

अर्धा तास पाण्यांतच भिजत ठेवावी. नंतर ती फडक्यानें कोरडी करून तांदुळांसारखी उखळांत मुसळानें सडावी. पंधरा तोळे मुगाची स्वच्छ डाळ त्या सडलेल्या बाजरींत मिसळावी. नंतर एका भांड्यांत तीन शेर पाणी टाकून तें खूप उकळावें व त्याला सवा तोळा तुपांत तीन लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. त्यांत दहा मासे मीठ टाकावें. नंतर वरील डाळमिश्रित बाजरी त्यांत वैरावी आणि पाव मासा दालचिनी, पाव मासा वेलची, पाव मासा मिरीं, पाव मासा शहाजिरें व दोन मिरच्यांचे तुकडे त्यांत टाकून तें सर्व शिजूं द्यावें. बाजरी व डाळ चांगलीं शिजल्यावर तें मिश्रण घोटून तें वरील यखनींत ओतावें व त्याला थोडी निखाऱ्यांची आंच द्यावी. पाऊण तोळा कांद्याच्या चकत्या सवा सात तोळे तुपांत लालसर परतून काढून ठेवल्यावर त्या तुपांत पांच तोळे मांसाच्या बोट्या परताव्या व त्यांत अडीच तोळे दहीं टाकून त्या चांगल्या ढवळून पुन्हां परताव्या. नंतर एक मासा धने, सहा मासे आलें, सहा मासे लसूण व तीन मासे कांदा यांचा मसाला वांटून तो त्यांत टाकावा. त्यानंतर पाव मासा दालचिनी, पाव मासा वेलची, पाव मासा मिरीं व पाव मासा शहाजिरें यांचा मसाला कुटून तो वरील कोरम्यांत टाकावा व त्यांत अडीच तोळे पाणी मिळवून तो मांसाच्या बोट्यांचा कोरमा शिजूं द्यावा. पाणी जळून गेल्यावर अर्धा मासा खललेलें केशर त्यांत टाकून तो कोरमा वरील खिचडींत टाकावा. त्यावर वरील तळीव कांद्याच्या चकत्या ठेवाव्या व त्यांवर पाव मासा लवंगा, पाव मासा वेलची, पाव मासा दालचिनी व पाव मासा मिरीं यांचा मसाला वांटून टाकून खिचडीवर झांकणी ठेवावी. पांच मिनिटें तिला निखाऱ्यांवर दम देऊन उतरावी व उपयोगांत आणावी.

**मसालेदार खिचडी—**

या खिचडीला हिंदींत शोला मारुका असें म्हणतात. ही तयार करतांना प्रथम दहा तोळे कांदा साडेबारा तोळे तुपांत तळावा. त्यानंतर दोन शेर मांस धुऊन त्याच्या बोट्या कराव्या. मुगाची

साडेसात तोळे डाळ, मसुराची साडेसात तोळे डाळ व हरबऱ्याची साडेसात तोळे डाळ या चांगल्या धुवाव्या आणि त्यांच्या मिश्रणांत वरील मांसाच्या बोट्या मिसळून तें सर्व मिश्रण वरील कांदामिश्रित तुपांत चांगलें परतावें. त्यानंतर पावणेदोन तोळे धने, पावणे दोन तोळे आलें व साडे तीन तोळे मीठ यांचा मसाला वांटून त्यांत टाकावा व कलथ्यानें तें ढवळावें. त्यांत नंतर सहा शेर पाणी टाकून मांस शिजूं लावावें. अर्धवट शिजत आल्यावर त्यांत वीस तोळे चुकंदर, वीस तोळे गाजर, वीस तोळे सलघम आणि वीस तोळे पालख या भाज्यांचे मोठाले तुकडे कांपून टाकावे. रस्सा तीन शेर उरेतों तें सर्व मिश्रण शिजूं द्यावें. शिजल्या नंतर पालखावांचून सर्व भाज्या व मांस त्यांतून काढून घ्यावें व टाकून द्यावें. नंतर डाळी व पालखमिश्रित रश्यास साडेसात तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. त्यानंतर एक शेर धुतलेले तांदूळ वरील रश्यांत टाकून शिजवि-ल्यावर त्यांत पांच मासे दालचिनी, दोन मासे वेलची, दीड मासा लवंगा, साडेतीन मासे मिरीं व दोन तोळे तांदूळ आणि पलेव हा मसाला वांटून टाकावा. नंतर तें सर्व पळीने घोंटावें व पाण्याचा हात मारून पाट्यावर वांटावें. त्या घोटलेल्या खिचडीला मग दहा तोळे तुपांत दहा तोळे कांदा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. हीच खिचडी चासणीवर करणें असल्यास दहा तोळे साखरेंत दहा तोळे लिंबाचा रस टाकून पाक करावा व तो मांस व भाज्या अर्धवट शिजत आल्यावर त्यांत टाकावा, आणि नंतर त्यांत तांदूळ टाकून तें सर्व शिजूं द्यावें. ही खिचडी चमच्यानें खायची असते.

**मांसरस म्हणजे ( सूप )—**

मांसरसाला यखनी असें जें एक नांव आहे ती यखनी कशी असते याची माहिती मागील प्रत्येक पदार्थाची क्रिया सांगतांना सांगितलीच आहे. पण ती यखनी आणि ही यखनी म्हणजे जो मांसरस त्यांत फरक आहे. त्या यखनीच्या साहाय्यानें पदार्थ करायचे असतात व हीं यखनी

केवळ पिण्याकरतांच असते. हिला संस्कृतांत शूर्वा व इंग्रजींत सूप अशीं नांवें आहेत. कांहीं मांसरस शक्तिवर्धक असून कांहीं रोगहि बरे करणारे असतात, त्यांची माहिती याच पुस्तकांत पुढें दिली आहे. यापुढें साध्या शक्तिवर्धक मांसरसाचे केवळ नमुना ह्मणून पांचच प्रकार दिले आहेत.

**मांसरस, प्रकार १—**

प्रथम पांच तोळे आलें, पांच तोळे धने, पांच तोळे लसूण व अडीच तोळे कांदे यांचा वांटून गोळा तयार करावा. नंतर एक मासा वेलदोडे, दोन मासे मिरीं, दोन मावे दालचिनी व दोन मासे जिरें यांची वांटून पूड तयार करावी. त्यानंतर पावशेर मलई वस्त्रगाळ करून तींत एक मासा लवंगा व एक मासा वेलची यांची पूड मिसळावी. त्यानंतर दोन मासे केशर दोन चमचे गरम पाण्यांत खलून वरील मलईंत टाकावें. त्या मागून वीस तोळे सोलीव बदामगीर, एक तोळा खसखस, सहा मासे कोहळयाच्या बियांतला गीर व दहा तोळे पिस्ते यांचें पाट्यावर वांटून चूर्ण करावें व तें वस्त्रगाळीव एक शेर दह्यांत मिसळावें. नंतर अडीच तोळे कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे तुपांत परताव्या. त्यानंतर हलवान बकऱ्याचें मांस चार शेर धुऊन काढून त्याचे तुकडे करावे व ते वरील तुपाच्या फोडणींत टाकून चांगले परतावे. त्यांत दोन तोळे मीठ टाकून वर वांटून ठेवलेला ओल्या मसाल्याचा गोळा घालावा आणि त्यावर वांटून ठेवलेली गरम मसाल्याची भुकटी टाकून आठ शेर पाणी ओतावे आणि भांडें चुलीवर चढवावें. मांस चांगलें शिजल्यावर काढून फेंकून द्यावें आणि पाणी वस्त्रागाळ करून त्याला अडीच तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. नंतर त्यांत दह्याचें व दुसरें सुवासीक मलईचें अशीं दोन्ही मिश्रणें टाकून भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें व उकळूं द्यावें. नंतर त्याला साडेसात तोळे तुपांत अडीच तोळे लसणीच्या कांड्या आणि अर्धा मासा लवंगा यांची फोडणी द्यावी. बरीच उकळल्यावर उतरून प्रत्येकाने पांच तोळ्यांहून अधिक पिऊं नये, कारण पचणार नाहीं. तालीम करणाऱ्यानें अधिक प्यावी. ही स्तंभक

आहे. मुसलमानींत याला यखनी रसा म्हणतात.

**मांसरस प्रकार २—**

या प्रकाराला मुसलमानींत यखनी शिरीन असें नांव आहे. हा करतांना प्रथम एक शेर मांस साफ धुऊन त्याचे तुकडे करावे व ते तीन शेर पाण्यांत टाकून शिजूं लावावे. शिजतांना त्यांत एक तोळा दालचिनी, दोन तोळे वेलदोडे, एक तोळा लवंगा, दहा तोळे कांदा, सवा तोळा लसूण, पावणे दोन तोळे मीठ व पावणे दोन तोळे आलें यांचा मसाला टाकावा व कांदे दोन सबंद टाकावे. त्यानंतर दहा तोळे धने व दहा मासे पुदीना यांची चटणी वांटून ती पांच तोळे पाण्यांत मिसळावी. त्यानंतर अच्छेर साखर व छटाक पाणी यांचा कल्हईच्या भांड्यांत पाक करावा. वरील शिजत लावलेल्या मांसांत अच्छेर पाणी उरल्यावर भांडें उतरून पाणी वस्त्रगाळीव करावें. मांस टाकून द्यावें. मग दहा तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगांची फोडणी करून ती त्याला द्यावी. त्यांत नंतर वरील पुदीन्याचें पाणी व साखरेचा पाक टाकून तो पुन्हां उकळत ठेवावा. तो आटून अच्छेर राहिल्यावर त्यांत दोन शेर दहीं वस्त्रगाळ करून टाकावें. नंतर तो मांसरस दहा मिनिटें विस्तवावर ठेवून उपयोगांत आणावा.

**मांसरस, प्रकार ३—**

सहा मासे वेलदोडे, तीन मासे लवंगा, सहा मासे मिरीं, तीन मासे दालचिनी, तीन मासे गोडें जिरें व चार मासे सुंठ यांचा गरम मसाला वांटल्यावर आठ तोळे मीठ, सहा तोळे आलें, सवा दोन तोळे भाजलेले धने व सवा दोन तोळे लसूण यांचा ओला मसाला वांटावा. दोन्ही मसाले नंतर एकत्र करून ते दहा चमचे गरम पाण्यांत खललेल्या पांच मासे केशरांत मिसळावे. नंतर दहा शेर मांस धुऊन त्याचे तुकडे करावे व त्यांना कांट्यानें कोंचून वरील मसाला त्यांना माखावा. नंतर दोन शेर दहीं वस्त्रगाळ करून त्यांत सवा दोन शेर पाणी टाकावें. नंतर एका भांड्यांत पांच तोळे तूप टाकून त्यांत वरील मांसाचे तुकडे परतावे.

त्यांत नंतर दह्याचें पाणी टाकून पातेल्याचें तोंड बंद करून तें दोन प्रहरपर्यंत मंदाग्निवर ठेवून द्यावें. मांस शिजून हाडकांपासून सुटें झाल्यावर पाणी गाळून घ्यावें व मांस टाकून द्यावें. या मांसरसाला मुसलमानींत महेमुदी यखनी म्हणतात.

**मांसरस, प्रकार ४—**

यखनी नवबहार असें या मांसरसाला ऊर्दू नांव आहे. हा तयार करतांना एक शेर मांस साफ करून तें कांपावे व त्याचे तुकडे तीन शेर पाण्यांत टाकून त्यांत दहा तोळे कांदे सोलून टाकावे आणि दहा मासे आलें, दहा मासे धने व सवा तोळा मीठ याहि जिनसा त्यांत टाकून मांस शिजण्याकरतां चुलीवर ठेवावें. मांस चांगलें शिजल्यावर भांडें उतरावें. मांसरस गाळून घेऊन मांसाचे तुकडे निराळे ठेवावे. मांसरसांत दोन शेर वस्त्रगाळ दहीं टाकावें. नंतर दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या अच्छेर तुपांत टाकून त्या चांगल्या तळून काढून ठेवाव्या. त्यानंतर एक शेर मैद्यांत दहा तोळे तूप घालून सहा मासे मीठ मिसळावें आणि एक शेर पाण्यांत तो मळून त्याच्या रोट्या भाजाव्या. त्यानंतर कांदा तळलेलें तूप चुलीवर ठेवून त्यांत पाव मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी तयार करावी व तींत वरील दहीं मिसळलेला मांसरस ओतावा. तें भांडें नंतर निखाऱ्यांवर ठेवून मिश्रण उकळू द्यावें. त्यांत वरील रोट्या चुरून टाकाव्या. त्यानंतर मांसाचे काढून ठेवलेले त्यांत तुकडे टाकून तो मांसरस उकळूं द्यावा. त्यांतील दह्याचें पाणी सुकून गेल्यावर त्यांत पाऊण मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे व एक मासा दालचिनी यांची बारीक पूड टाकून मांसरस पांच मिनिटांनीं उतरून उपयोगांत आणावा.

**मांसरस, प्रकार ५—**

प्रथम मांस दोन शेर घेऊन तें धुवावें आणि त्याचे कांपून तुकडे केल्यावर ते एका भांड्यांत घालावे आणि त्यांवर पांच तोळे कांदा, सहा मासे आलें, अडीच मासे धने व एक तोळा मीठ हे पदार्थ वांटून घातल्यावर साडेचार शेर पाणी घालून भांडें चुलीवर चढवावें. मांसाचे

तुकडे शिजल्यावर भांडें उतरून त्यांतलें मांस निराळें काढावें व रस्सा वस्त्रगाळ करून त्याला सवा तोळा तूप व अडीच तोळे कांदा यांची फोडणी द्यावी. त्यानंतर अर्धा मासा दालचिनी, अर्धा मासा लवंगा व एक मासा वेलदोडे हा गरम मसाला बारीक वांटावा. नंतर थोडा मांसरस घेऊन त्यांत हा मसाला टाकावा आणि त्यांत सवा तोळा धने, पांच तोळे मैदा, अडीच तोळे कांदे, साडेचार मासे आलें व दोन मासे मीठ यांचा मसाला वांटून टाकावा. त्यानंतर त्यांत मांसाचे काढून ठेवलेले तुकडे टाकून त्यावर दोन अंडीं फोडून ओतावीं व तें सर्व मिश्रण मग साडेसात तोळे तुपांत भज्यासारखें तळावें. त्यानंतर बाकीचा मांसरस घेऊन त्यांत सवा तोळा धने, पांच तोळे सोलीव बदामगीर, दीड मासा पुदीना, सहा मासे मीठ, अर्धा मासा दालचिनी व पाव मासा लवंगा यांचें मिश्रण वांटून टाकल्यावर, वरील तळीव मांसहि त्यांत टाकावें. त्या सर्वाला नंतर सवा तोळा तुपांत पाव मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी आणि मग दहा तोळे दहीं त्यांत मिसळून त्याचा उपयोग करावा.

**हरीसा—**

डाळ, तांदूळ अथवा गव्हांचें सत्व यखनींत म्हणजे मांसरसांत मिळवून जो पदार्थ खाण्याकरतां करतात, त्याला हें नांव आहे. हा पदार्थ खारा असतो. याचे दोन पदार्थ चांगले होतात ह्मणून तेवढेच यापुढें मासल्याकरतां दिले आहेत.

**शाही हरीसा—**

दोन शेर मांसाचे तुकडे स्वच्छ धुतल्यावर त्यांना अडीच तोळे मीठ, दोन तोळे आलें, दोन तोळे कांदा, दोन तोळे लसूण व दोन तोळे धने यांचा मसाला वांटून लावावा, आणि नंतर दोन तोळे बडिशेप व दोन तोळे जिरें एकत्र वांटून त्याच्या चांदक्या केल्यावर त्या मांसांत टाकाव्या. त्यांत नंतर अच्छेर तूप गरम करून ओतल्यावर तीन शेर पाणी त्यांत टाकून तें शिजूं लावावें. एक शेर पाणी उरल्यावर मांस निराळें काढून

रस गाळावा व त्याला अडीच तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. नंतर मांस पिंजून ठेवावें. त्यामागून पांच शेर दुधांत अच्छेर पाणी घालून त्यांत शेरभर गहू टाकावे व तें मिश्रण गहूं घासघासून गाळून घ्यावें. त्यानंतर दुसऱ्या पातेल्यांत अद्‌पाव तुपांत आर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी तयार करावी व तींत गव्हांचें दूध ओतावें. त्याला उकळी फुटल्यावर त्यांत मांसरस व शिजलेलें मांस टाकून चांगलें ढवळून भांडें उतरावें. नंतर दहा तोळे कणकेनें भांड्याला काठा बांधून तें निखाऱ्यांवर ठेवावें. त्याला वीस मिनिटें दम द्यावा व उतरून झांकणी काढल्यावर रस खूप खालवर करावा. नंतर पुन्हां दहा तोळे कणकेनें काठा बांधून दमाकरतां भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. वीस मिनिटांनीं काठा काढून त्यांतला मांसमिश्रित गव्हाचा हरीसा खूप खालीवर करावा. नंतर त्यांत एक मासा वेलदोडे, अकरा मासे लवंगा व दीड तोळा दालचिनी यांचें बारीक चूर्ण मिसळवावें. त्यामागून तेरा तोळे तुपांत एक मासा लवंगा व दोन मासे दालचिनी टाकून त्याची फोडणी द्यावी. नंतर पुन्हां तें खूप खालवर करून खायला द्यावें अथवा घ्यावें. खालवर करणें म्हणजे भांग जशी एका भांड्यांतून दुसऱ्या भांड्यांत ओतून पुन्हां पहिल्या भांड्यांत ओतून बऱ्याच वेळां तसेंच करतात, तद्वतच करणें होय.

**अदस हरीसा—**

अद्स म्हणजे मसुराची डाळ एक शेर घेऊन ती एक शेर पाण्यांत शिजत लावल्यावर दीड शेर मांस चांगलें धुऊन घ्यावें व तें चार शेर पाण्यांत टाकून त्यांत दीड तोळा धने, दीड तोळा बडीशेप व दीड तोळा जिरें यांची पुरचुंडी बांधून टाकल्यावर त्यांत दोन मासे आलें, दहा तोळे कांदा आणि दीड तोळा लसूण हे पदार्थ टाकावे. नंतर भांडें चुलीवर चढवून दीड शेर मांसरस राहिल्यावर तो गाळून घेऊन मांस निराळें ठेवावें. त्यानंतर अच्छेर तांदूळ पाण्यांत चांगले शिजवून भात तयार करावा व तो वरील शिजलेल्या डाळींत मिसळून तें मिश्रण

दोन तोळे दह्यांत मिसळावें. नंतर तें मिश्रण वरील गाळीव मांसरसांत टाकून तें सर्व एकजीव होईतों घांसून ढवळावें आणि त्याला मग पांच तोळे तुपांत अर्धा मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. नंतर मांस पिंजून त्याला दीड तोळा ओव्याचा रस चोपडल्यावर त्याला चार मासे दालचिनीची भुकटी फांसावी आणि तें वरील मांसरसांत टाकून कलथ्यानें खूप ढवळावें. त्यांत नंतर दीड तोळा शेंदेलोण, अच्छेर दूध व दहा शेर मलई टाकून मिश्रण चांगलें ढवळावें आणि निखाऱ्यांवर वीस मिनिटें ठेवावें. शिजून हरीसा थोडा दाटसर झाल्यावर त्यांत दीड मासा लवंगा व सहा मासे दालचिनी यांची भुकटी टाकून त्यावर अच्छेर तूप ऊन करून ओतावें. त्यामागून पांच तोळे सोलीव बदामगीर व अडीच तोळे पिस्ते यांचे तुकडे करून त्यांत टाकावे व दहा मिनिटांनीं हरीसा उतरून उपयोगांत आणावा. हा एक प्रकारचा खारा हलवाच असून, ईजिप्टांतून इकडे येणारे लोक हा तयार करतात.

**आश—**

याचे प्रकार थोडे असून हा खारा व गोडा असा दोन्ही प्रकारचा पदार्थ तयार करण्यांत येत असतो. मांसाचा दोप्याजा करून त्यांत शेवया किंवा सामोसे मिळवून हा पदार्थ बनविण्यांत येत असतो. याचे मासल्याकरतां पुढें फक्त चारच प्रकार दिले आहेत. आश म्हणजे चमच्यानें खाण्याचा लापशीसारखा पातळ पदार्थ.

**आशगीना—**

एक शेर मांसाच्या बोटच्या कांपून त्या स्वच्छ धुतल्यावर तीन शेर पाण्यांत टाकाव्या व त्यांत अर्धा मासा वेलदोडे, एक मासा दालचिनी, एक तोळा आलें, सहा मासे धने व सहा मासे मीठ टाकून भांडें चुलीवर चढवावें. मांस चांगलें शिजलें गेल्यावर त्याला पांच तोळे तूप व अर्धा मासा लवंगा यांची फोडणी द्यावी. नंतर मांस काढून घेऊन रस्सा आटू द्यावा. नंतर दहा विड्याचीं पानें कातरून मांसावर टाकल्यावर त्यावर अडीच तोळे कांदा अगदीं बारीक चिरून भुरभुरावा. निखाऱ्यांवरचा रस्सा

लापशीसारखा घट्ट झाल्याबर तो मांसावर ओतावा आणि त्यानंतर पांच तोळे तूप चांगलें तापवून त्यावर ओतल्यावर आश उपयोगांत आणावी.

**आश लंगपुरा चासणीदार—**

दहा मासे धने, सहा मासे मीठ व एक तोळा आलें यांचा मसाला वांटून, एक तोळा दालचिनी, पाऊण तोळा लवंगा, एक तोळा वेलची व दीड तोळा मिरीं यांच्या वांटलेल्या मसल्यांत तो मिळवावा आणि मग एक शेर मांस चांगलें धुऊन दहा तोळे तूप व एक मासा लवंगा यांच्या फोडणींत तें चागलें परतल्यावर त्यावर वरील मसाला टाकून पुन्हां मांस चांगलें परतावें. त्यांत मग अडीच शेर पाणी ओतून तें शिजूं लावावें. नंतर पंधरा तोळे सलगमचे तुकडे व दहा तोळे चुकंदरचे तुकडे मांसांत टाकावे व शिजूं द्यावे. हें सर्व शिजून दीड शेर पाणी राहिल्यावर भांडें उतरावें व रस्सा गाळून काढावा. त्या रश्याला पांच तोळे तुपांत पाव मासा लवंगा टाकून त्याची फोडणी द्यावी. नंतर चिरलेलें पांच तोळे पालख त्या रश्यांत टाकावें. रस्सा नंतर चुलीवर चांगला उकळून गाळून काढावा. नंतर अच्छेर मैदा व साडेचार मासे मीठ यांच्या शेवया करून त्या एक शेर पाण्यांत चांगल्या उकळू द्याव्या. त्यानंतर दहा तोळे लिंबाच्या रसांत पंधरा तोळे साखरेचा पाक करावा. शेवया उकळल्या गेल्यावर त्या वेळून घ्याव्या आणि वरील पाकांत टाकाव्या. तें मिश्रण नंतर वरील गाळून ठेवलेल्या रश्यांत टाकून त्यांत एक मासा केशर एक गरम चमचा पाण्यांत खलून ओतावें व भांडें चुलीवर ठेवून पांच मिनिटांनीं उतरल्यावर त्यांतील आश उपयोगांत आणावी. लंगपुरा म्हणजे शेवई.

**आश चासणीदार—**

प्रथम पांच तोळे कांदा, एक तोळा आलें, सहा मासे लसूण, एक तोळा धने व सहा मासे मीठ यांचा मसाला वांटून ठेवल्यावर पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या दहा तोळे तुपांत परतून त्यांतच ठेवाव्या. नंतर एक शेर धुतलेल्या मांसाच्या लहान बोट्या करून त्या वरील तुपांत

परतल्यावर त्यांवर वरील मसाला सोडावा आणि कलथ्यानें बोटच्या ढवळल्यावर त्यांत दोन शेर पाणी ओतून त्या शिजूं द्याव्या. त्यानंतर पांच तोळे लिंबाच्या रसांत पंधरा तोळे साखरेची चासणी करून ती वरील शिजलेल्या मांसांत ओतावी व भांडें निखाऱ्यांवर ठेवावें. हा कलिया थोडा घट्ट होऊं द्यावा. त्यानंतर एक मासा लवंगा, एक मासा वेलदोडे, एक मासा दालचिनी व एक मासा मिरीं यांचा मसाला वांटून ठेवल्यावर अदपाव मैद्याच्या शेवया करून त्यांची पोटली बांधावी व ती पाण्यांत टाकून शेवया शिजूं द्याव्या. शेवया शिजल्यावर वरील कलियांत टाकाव्या आणि त्यांवर वरील गरम मसाला टाकून भांडें पांच मिनिटांनीं उतरून त्यांतली आश उपयोगांत आणावी.

**आश बूंट—**

प्रथम दहा तोळे तुपांत दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून ठेवल्यावर, एक तोळा आलें, दोन तोळे धने व दोन तोळे मीठ यांचा मसाला वांटून एक शेर मांस स्वच्छ धुवावें व तें वरील तुपांत फोडणीस टाकावें आणि त्यावर वरील मसाला टाकून तें ढवळावें. त्यांत दोन शेर पाणी टाकून तें शिजूं लावावें. त्यानंतर दीड मासा लवंगा, दोन मासे दालचिनी, एक मासा वेलदोडे व एक मासा मिरीं यांचें चूर्ण वांटून तयार करावें आणि साडेनऊ तोळे तुपांत दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तळून कांद्याचें तूप तयार करावें. वीस तोळे मांस नंतर धुऊन त्याचा खेमा करावा व त्यांत एक शेर ओले हरबरे मिसळून तो वरील तुपांत चांगला परतावा आणि मग त्यांत वरील मसाला व एक तोळा मीठ टाकून तें मिश्रण ढवळावें. खेमा चांगला परतला गेल्यावर त्यांत अच्छेर पाणी ओतून तो शिजूं लावावा. पाणी जळून गेल्यावर उतरावा. नंतर एका ताटांत त्याचें वेटोळें करून त्यांत जळला निखारा ठेवावा व त्यावर अर्धा तोळा तूप ओतून ताटावर पातेलें पालथें टाकावें म्हणजे तें खेम्याला धुंगार देणें होतें. त्यानंतर एक शेर पाण्यांत दोन तोळे हरबऱ्याची डाळ अगदीं खूप गाळ होईतों शिजवावी व ती काढून

टाकून राहिलेलें पाणी घ्यावें. तें पाणी अच्छेर मैद्यांत घालून तो खूप मळावा व त्याचे उंडे करून त्यांच्या वाट्या बनवाव्या. त्या वाट्यांतून वरील दोप्याजा भरून त्यांचे सामोसे म्हणजे कानवले बनवावे व ते दीड पावशेर तुपांत तळून काढावे. नंतर ते एकशेर उकळी फुटलेल्या पाण्यांत टाकून नरम होऊं द्यावे. नरम झाल्यावर पाणी टाकून द्यावें व कानवल्यांसह भांडें थोडा वेळ निखाऱ्यांवर ठेवावें. कानवले कोरडे झाल्यावर भांडें उतरावें. त्यानंतर वीस तोळे मांस घेऊन धुवावें व एका भांड्यांत तें ठेवून त्यावर सहा मासे मीठ, सहा मासे आलें व सहा मासे धने हे पदार्थ टाकून दीड शेर पाणी ओतावें व शिजूं लावावें. पावशेर पाणी उरेपर्यंत तें शिजवावें व नंतर ती यखनी गाळून घ्यावी. मांस टाकून द्यावें. नंतर कान्हवले सहा शेर दह्यांत टाकून त्याला पांच तोळे तूप व अर्धा मासा लवंगा यांची फोडणी द्यावी. त्यानंतर यखनी, सामोसेदार दहीं व दोप्याजा एकत्र करून त्या मिश्रणाला चार मासे खललेल्या केशरानें सुवासित करावें आणि ती आश उपयोगांत आणावी. हीच आश चासणीदार करणें झाल्यास एक शेर साखरेंत एक शेर लिंबाचा रस घालून पाक बनवावा व तो दह्याऐवजीं वापरून त्याला एक उकळी आणावी व त्यांत मग दोप्याजा आणि गाळलेलीं यखनी हीं दोन्हीं मिसळावींत.

**गोडें मांस—**

एक शेर मांस स्वच्छ धुऊन भांड्यांत टाकावें व त्यांत चिरलेला वीस तोळे कांदा, वीस तोळे बटाट्याच्या फोडी व एका नवलकोलाच्या फोडी त्यांत टाकल्यावर, दोन तोळे आल्याचे तुकडे, दीड तोळा दालचिनी, एक तोळा वेलदोडे, सहा मासे लवंगा, एक तोळा मीठ, एक तोळा तांबडें तिखट, तीन मासे हळद व दीड तोळा लसूण यांची चटणी वांटावी. नंतर पांच तोळे तापलेल्या तुपांत मांस व भाज्या परतून त्यांत वरील वांटलेला मसाला सोडावा आणि पावशेर पाणी घालून भांड्यावर झांकण ठेवल्यावर तें मिश्रण शिजूं द्यावें. झांकणावर पाणी ठेवावें. मांसांतलें पाणी आटून तें भाज्यांसह नरमसर शिज

त्यावर चुलीवरून उतरून निखाऱ्यांवर ठेवावें व दहा मिनिटांनीं उपयोगांत आणावें.

**मांसाचा शुरवा—**

एका भांड्यांत स्वच्छ धुतलेलें एक शेर मांस ठेवून, दोन मोठे कांदे चिरावे व पावशेर डबल बीन्स, पावशेर बटाट्यांच्या फोडी, दोन तोळे आलें व दीड तोळा लसूण या वस्तु घेऊन, आलें व लसूण वांटून त्यांत पंधरा सुक्या मिरच्यांचें तिखट वांटून मिसळावें. नंतर एका भांड्यांत पांच तोळे तूप टाकून त्यांत तीन मासे दालचिनी, तीन मासे वेलदोडे व तीन मासे लवंगा यांची फोडणी करून त्यांत वरील चिरलेला कांदा कुरकुरीत होईतों परतावा व तो वांटून ठेवलेल्या मसाल्यांत वांटून मिसळल्यावर तुपाच्या भांड्यांत मांस टाकून त्यांत वरील मसाला, दोन तोळे मीठ, तीन मासे हळद आणि बेतशीर पाणी घालून वर झांकण ठेवावें. झांकणावर पाणी ठेवून चुलींत चांगला जाळ करावा. मांस शिजत आल्यावर त्यांत वरील भाज्या टाकून, एक तोळा आलें, सहा मासे दालचिनी, चार लवंगा, सहा वेलदोडे व चार मिरीं यांचा कुटून मसाला टाकावा. बटाट्याच्या फोडी नरमसर शिजत आल्यावर, दीड पावशेर दहीं व छटाक पाणी मांसांत ओतावें व तें सर्व कलथ्यानें ढवळून वर झांकण ठेवावें. मिश्रण चांगलें उकळलें गेल्यावर उतरून निखाऱ्यांवर ठेवावें म्हणजे तूप वर येऊन रस्सा बेताचा होईल. बटाट्याऐवजीं फणसाच्या आठळ्याहि कोणी कोणी यांत टाकतात.

**मांसाचें कालवण—**

अच्छेर मांसाचे तुकडे, एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण, अदपाव कांद्याच्या फोडी, तीन ओल्या मिरच्यांचे तुकडे, तीन तोळे कोथिंबीर चिरलेली, दीड नारळाचें जाड दूध, दोन तोळे चिंच, दोन तोळे मीठ, एक तोळा तांबडें तिखट, तीन मासे हळद, गुंजभर हिंग आणि अच्छेर पाणी, इतक्या वस्तु घेऊन भांडें चुलीवर ठेवावें आणि त्यांत दोन तोळे तूप अथवा तिळेल टाकून तें तापल्यावर वरील मसाला वांटून

त्यांत परतावा आणि त्यांत पाणी व मांस टाकून त्यावर चमचाभर बेसन पाण्यांत कालवून ओतावें व झांकण ठेवावें. मांस शिजून सांबाऱ्या-सारखें जाड होत आलें कीं, त्यांत नारळाचें दूध ओतावें व ढवळून उकळी आल्यावर उतरावें.

**इंदुरी मांस—**

एक शेर मांस, पावशेर कांदे, अच्छेर बटाटे, पावशेर फणसाच्या अठळ्या किंवा काजूचें बी, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, अडीच तोळे सुक्या खोबऱ्याच्या चकत्या, अडीच तोळे फुटाण्याची डाळ, अडीच तोळे भाजलेले भुईमुगाचे दाणे, पांच तोळे कांद्याच्या चकत्या, दोन तोळे धने, बारा सुक्या मिरच्या, एक तोळा दालचिनी, एक तोळा शहाजिरें, एक तोळा वेलदोडे व सहा मासे लवंगा इतकें सामान घेतल्यावर आलें व लसूण ह्या दोन वस्तु एकच वाटून दोन तोळे मिठासह एका भांड्यांत टाकाव्या आणि त्यावर मांस धुऊन तुकडे केलेले ठेवावे. त्यावर सहा मासे हळद टाकून पाऊणशेर पाणी ओतावें आणि फणसाच्या अठळ्या किंवा काजूच्या बिया टाकून शिजत ठेवावें. त्यानंतर दोन तोळे तुपांत अथवा तेलांत कांद्याच्या चकत्या, खोबऱ्याच्या चकत्या, धने वगैरे इतर सर्व वस्तु तळून काढाव्या. मात्र त्यांत गरम मसाल्याच्या वस्तु तळूं नयेत. त्या वस्तु नंतर पाट्यावर टाकून तीन तोळे कोथिंबिरीच्या पाल्यासह पाण्याचा हबका मारून वांटाव्या. मांस शिजत आल्यावर त्यांत सगळाले कांदे, बटाटे वगैरे भाज्या वरील मसाल्यासह टाकाव्या. थोडें पाणी ओतावें. त्यानंतर पांच तोळे तुपांत तीन मासे दालचिनी व दोन वेलदोडे टाकून त्याची फोडणी मांसाला द्यावी आणि तें ढवळावें. रस्सा जाडसर आटत आल्यावर भांडें उतरून निखाऱ्यावर ठेवावें व पंधरा मिनिटांनीं वाढावें.

**बडोदी मांस—**

दहा तोळे तुपांत दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या तळल्यानंतर अडीच

तोळे लसूण व अडीच तोळे आलें यांची चटणी वांटून ती एक शेर धुतलेल्या मांसाला फासावी. तें मांस नंतर वरील तुपांत चांगलें परतल्यावर त्यांत आठ कच्या मिरच्यांचे व आठ सुक्या मिरच्यांचे तुकडे, तीन तोळे मीठ व दीड शेर पाणी घालून तें शिजूं लावावें. शिजून पाऊण शेर पाणी राहिल्यावर उतरावें. मांसाचे तुकडे निराळे काढून रस्सा फडक्यानें गाळून घ्यावा व त्याला पांच तोळे तुपांत सहा लवंगा आणि चार वेलदोडे टाकून त्याची फोडणी द्यावी. काढून ठेवलेलें मांस पुन्हां परत रश्यांत टाकून त्यांत पावशेर मटार अथवा ओले वाटाणे किंवा काली फ्लॉवरचे मोठे तुरे टाकून भांड्यावर झांकण ठेवावें. भांडें मंदाग्नीवर ठेवावें. यांत डबलबीन्स, रुंद फताडा घेवडा, नवलकोल वगैरेहि टाकलीं तरी चालतात. मांस शिजल्यावर पांच तोळे सोलीव बदामगीर पांच तोळे दह्यांत वांटून खललेल्या एक मासा केशरासह त्यांत टाकावें. नंतर एक तोळा मैदा अथवा तांदुळाचें पीठ दोन चमचे पाण्यांत कालवून त्यांत टाकावें. पावशेर पाणी मांसांत नंतर ओतून तें ढवळावें. मांस अगदीं शिजत आल्यावर, सहा मासे दालचिनी, दीड तोळा वेलदोडे, तीन मासे लवंगा व एक तोळा मिरीं यांचें चूर्ण वांटून त्यांत टाकावें आणि रस्सा आटून बेताचा जाड झाल्यावर भांडें उतरून मांस उपयोगांत आणावें.

**फोडणीचें मांस—**

एक शेर मांस, पाऊण शेर कांदे, अच्छेर बटाटे, अर्ध्या नारळाची खव, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, दीड तोळा मीठ, एक तोळा तांबडें तिखट, चार मासे हळद व गुंजेएवढा हिंग, इतक्या वस्तु घेऊन मांस स्वच्छ धुऊन चिरावें. कांदे व बटाटे चिरून ठेवावे. नंतर इतर मसाला वांटून तयार केल्यावर एका भांड्यांत दहा तोळे तूप अथवा तेल टाकून भांडें चुलीवर ठेवावें आणि तेल अथवा तूप तापल्यावर त्यांत आठ लवंगा आणि तोळाभर आल्याचे तुकडे फोडणीस टाकून त्यांत मांस व कांदे फोडणीस टाकावे व तें मिश्रण ढवळून आसडावें आणि नंतर

त्यांत वांटलेला मसाला सोडून थोडें बेताचें पाणी ओतावें व शिजूं लावावें. चुलींत मंदाग्नि असावा. मांस शिजत आल्यावर त्यांत बटाटे व सहा अमसुलें टाकावींत. पाणी जळलें म्हणजे उतरून ढवळल्यावर उपयोगांत आणावें.

**शीग—**

अच्छेर मांसाच्या खेम्याला आलें, लसूण व कांदा घालून शिजविल्यावर, दोन तोळे तेल किंवा तूप, दीड तोळा तांबडे तिखट, सहा मासे हळद, चार कच्या मिरच्या, बेताची कोथिंबीर व सहा मासे दालचिनी या वस्तु घालून तो वांटावा व त्याच्या लांबट लोळ्या कराव्या आणि त्या लोखंडाच्या जाड जाळीवर अथवा बांबूच्या कामट्यांवर मधोमध दोन्ही बाजूंना दोन दोन बोटें जागा सोडून ठेवाव्या व शेगडींत विस्तव करून त्यावर लोखंडाच्या जाळीला ठेवून लाल रंगावर भाजाव्या; किंवा चपट्या आकाराच्या करून सळईत खोंवून भाजाव्या. खातांना त्यांच्यावर लिंबू पिळून त्या खाव्या.

**मिस्री शीग—**

कोंकराच्या एक शेर मांसाचे तुकडे निम्मे चरबीचे व निम्मे साधे घेऊन त्यांना रीतीप्रमाणें आलें, लसूण व मीठ यांचा वांटीव मसाला चोळून बाफून काढावे आणि शिगेला तूप लावून तीवर एक चरबीचा व एक साधा असे ठेवल्यावर वीस मिनिटें ते निखाऱ्यावर भाजून काढावे व उतरून त्यांच्यावर लिंबू पिळून खावे.

**मेथीच्या कचोऱ्या—**

पावशेर मैद्यांत एक तोळा तूप व एक मासा मीठ टाकून तो पाण्यांत भिजवल्यावर तिंबून तयार करावा आणि पुऱ्या लाटण्यासारखे त्याचे बारीक तुकडे करून ठेवावे. त्यानंतर दोन तोळे तुपांत पांच तोळे कांदा टाकून, पावशेर खेमा आलें व लसूण टाकून या कांद्यांत परतावा आणि नंतर दोन लवंगा, चिमूटभर शहाजिरें, तीन मासे दालचिनी, दोन ओल्या मिरच्या, थोडी कोथिंबीर व वेलची आणि बेताचा मेथीचा पाला हें

सर्व त्यांत टाकून दोन तोळे मीठ टाकावें आणि पाणी असलेली झांकणी ठेवून मंदाग्नीवर शिजवून परतून उतरावें. थंड झाल्यावर ढवळून त्यावर लिंबाचा रस टाकावा आणि वरील मैद्याचे तुकडे लाटून त्या पुऱ्यांच्या पोटांत हें पुरण भरावें व त्या कचोऱ्या तळून काढून उपयोगांत आणाव्या.

**घाटी मसाल्याचें मांस—**

एक शेर मांस, अच्छेर बटाटे, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, दहा तोळे कांद्याच्या चकत्या, दहा तोळे सुक्या खोबऱ्याच्या चकत्या, पंधरा सुक्या मिरच्या, सहा मासे हळकुंड, दोन तोळे धने, सहा मासे दगडफूल, सहा मासे तमालपत्र, तीन मासे नागकेशर, एक तोळा शहाजिरें, दीड तोळा दालचिनी, सहा मासे लवंगा, दहा तोळे कोथिंबीर, दोन तोळे खसखस व दोन गुंजा हिंग इतके पदार्थ घेतल्यावर चुलीवरील तव्यावर पांच तोळे तेल ओतावें व त्यांत थोड्याशा कांद्याच्या चकत्या परतून काढल्यावर वरील बाकीच्या सर्व वस्तु एकामागून एक अशा परतून काढाव्या आणि त्या एकत्र वांटण्यास पाट्यावर टाकाव्या. त्यावर एक तोळा हरबऱ्याची भाजलेली डाळ अगर फुटाणे टाकावे व मसाला वांटावा. नंतर एका भांड्यांत पांच तोळे तूप घालून शिल्लक कांद्याच्या चकत्या लालसर रंगावर परतून त्यांत वरील वांटलेला मसाला मिसळावा. त्यांतच नंतर मांस धुऊन टाकून परतावें आणि त्यांत पाणी बेतसर ओतून तें शिजूं लावावें. शिजत आल्यावर त्यांत पांच तोळे मीठ आणि बटाट्याच्या फोडी टाकून ढवळावें व शिजूं द्यावें. मांस शिजल्यावर त्यांत पांच तोळे चिंचेचा कल्क टाकून एका नारळाचें जाडें दूध ओतावें आणि जाडसर रस्सा ठेवून जाळ काढून घ्यावा.

**खिम्याचा रोल—**

अच्छेर खिम्यांत एक तोळा अद्रक, एक तोळा लसूण, दोन मध्यमसर चिरलेले कांदे, दहा तोळे चिरलेली कोथिंबीर, अडीच तोळे चिरलेला पुदीना व आठ कच्च्या मिरच्यांचे तुकडे या जिनसा टाकून तें सर्व मिश्रण पाट्यावर बारीकसर वांटावें व त्यांत सहा वेलच्या, तीन मासे

दालचिनी व दोन तोळे मीठ यांची वांटलेली पूड टाकावी. त्या सर्वांचा नंतर एक वाटोळा रूळ वळावा. चरबीचा पातळसर पापुद्रा असला, तर त्यांत वरील रूळ गुंडाळावा. नसल्यास पातळ कपड्यांत गुंडाळून मोदकपात्रांतल्या पाण्यावरच्या चाळणीवर तो ठेवून झांकण बंद करावें व उकडावा. थंड झाल्यावर त्याच्या चकत्या कांपून त्यावर टॅमेटे सॉस घालून त्या खाण्यास द्याव्या.

**तळलेलें मांस—**

एक शेर मांस, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, पाव शेर दहीं व अच्छेर बटाट्यांच्या उभ्या चिरलेल्या चार चार फोडी इतकी सामुग्री घेतल्यावर प्रथम आलें व लसूण एकत्र वांटावींत. नंतर अडीच तोळे मीठ, दोन तोळे तिखट, तीन मासे हळद व अद्पाव दहीं यांचें मिश्रण करून त्यांत वांटलेलें आल्याचें मिश्रण मिसळावें व तें मिश्रण धुतलेल्या मांसाला चोपडून मांस बेतशीर पाण्यांत शिजत लावावें. तें शिजल्यावर त्यांत बटाट्याच्या फोडी टाकाव्या. फोडी शिजून पाणी जळून गेल्यावर तें सर्व मिश्रण वारा तोळे तुपांत लालसर रंगावर येईतों परतावें व वाढायला न्यावें. वाढतांना त्यावर पिळण्यास लिंबाच्या फांकी द्याव्या.

**दिलखुश मांस—**

अच्छेर साधें मांस, अच्छेर कांदे, अडीच तोळे लसूण, अडीच तोळे आलें, पांच तोळे कोथिंबीर, अडीच तोळे पुदीना, छटाक सोलीव बदामगीर, अर्धा छटाक चारोळी, दहा वेलदोडे, दीड मासा दालचिनी दहा लवंगा, अर्धा मासा शहाजिरें, अर्धा मासा केशर, एक लिंबू, पावशेर डबल बीन्स, अद्पाव बटाटे व अद्पाव दहीं इतक्या वस्तु घेतल्यावर प्रथम मांसांत आलें, लसूण, निम्में चिरलेले कांदे, दीड तोळा तिखट व दीड तोळा मीठ यांचा मसाला घालून बेतशीर पाणी घालून तें शिजत लावावें. हें मांस हरिणाचें असल्यास फारच उत्तम. मांस शिजून पाणी आट-ल्यावर त्यांत दहीं ओतून परतावें. त्यानंतर छटाक बदाम, छटाक मनुका, अर्धा छटाक चारोळी, कोथिंबीर, सहा हिरव्या मिरच्या, पुदीना, केशर,

अर्ध्या नारळाची खव यांची चटणी वांटून त्यांत चार वेलदोडे, सहा लवंगा, व तीन मासे दालचिनी यांची पूड मिसळावी व तें सर्व मिश्रण मग मांसांत टाकावें. त्यावर लिंबाचा रस पिळावा. नंतर भांड्यांत दहा तोळे तूप घालून त्यांत वेलच्या दोन, चार लवंगा व एक मासा दालचिनी यांची फोडणी करावी व त्यांत चिरलेला शिल्लक कांदा परतून वांटलेला मसाला टाकलेलें मांस, डबल बीन्स, बटाटे, दीड तोळा मीठ व चार तोळे खिसमीस टाकून तें सर्व ढवळावें. त्यांत शिजण्यापुरतें नंतर पाणी ओतून तें शिजूं लावावें. थोडें पाणी राहून मांस शिजल्यावर त्याचा खेमा करून तो पोंखरलेल्या दुध्या भोंपळ्यांत भरावा. शिजल्यावर भोंपळ्यांतून काढून उपयोगांत आणावा.

**ग्वाल्हेरी मांस—**

एक शेर मांस, अदपाव कांदे, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, अदपाव बदाम, पावशेर खिसमिस, छटाक चारोळी, दहा तोळे कोथिंबीर, छटाक पुदीना, पावशेर तूप, अदपाव दहीं, बारा वेलदोडे, एक मासा जायफळ, दोन तोळे दालचिनी, एक तोळा शहाजिरें, सहा मासे लवंगा, दीड तोळा तांबडें तिखट, दोन तोळे मीठ व सहा मासे मिरीं इतक्या जिनसा घेतल्यावर प्रथम दहीं, मीठ, आलें व लसूण यांचें वांटलेलें मिश्रण मांसाला चोपडून तें पाण्यांत शिजत लावावें. कांदे बारीक चिरून, चारोळी, पुदीना, कोथिंबीर, तिखट, मिरीं व बदाम हीं एकत्र पाट्यावर वांटून ठेवावींत. नंतर भांड्यांत तूप घालून त्यांत ठेंचलेले सहा वेलदोडे, एक मासा दालचिनी व बारा लवंगा टाकून त्यांची फोडणी बनवल्यावर तींत चिरलेला कांदा परतून खिसमीस परतावें. त्यामागून वांटलेल्या मसाल्यासह मांस त्यांत चांगलें परतून त्यावर वेलची व दालचिनी यांची पूड टाकून बेतशीर पाणी ओतावें व झांकण ठेवून मांस शिजूं लावावें. अर्धवट शिजल्यावर त्यांत अदपाव मलई व एक मासा खलीव केशर घालून मांस पुरतें शिजल्यावर उतरून उपयोगांत आणावें.

**तुतक—**

अच्छेर मांसाचा खेमा शिजवून तयार केल्यावर दीडपावशेर मैद्यांत एक मासा मीठ, दोन तोळे तूप, एक तोळा मलई, दोन मासे सोडा किंवा बेकिंग पावडर व चार तोळे पिस्त्याचे तुकडे घालून तो चांगला मळून व तिंबून तयार करावा आणि त्याच्या लहान लिंबाएवढाल्या गोळ्या करून त्यांच्या बनविलेल्या वाट्यांत शिजविलेला खेमा भरावा. वाट्यांचीं तोंडें बंद करून त्यांना लांबट आकार द्यावा व ते तुतक तुपाचा हात लावलेल्या ताटावर पिठी भुरभुरून त्यांत एकमेकांपासून अलग ठेवावें आणि ताट भट्टींत ठेवून ते लालसर रंगावर भाजून काढल्यावर उपयोगांत आणावे.

**बटाट्याच्या बटरवळ्या, प्रकार १—**

एक शेर बटाटे उकडून सोलल्यावर ते पाट्यावर चिरून ठेवून त्यांत दोन तोळे मीठ घालून खूप वांटून काढावे. नंतर अच्छेर खेमा, सवा तोळा आलें, सवा तोळा लसूण, पंधरा तोळे चिरलेला कांदा, नारळाच्या एका वाटीची खव, दोन तोळे खिसमिस, तीन तोळे मीठ, दोन तोळे तिखट, दोन मासे हळद, एक मासा दालचिनी, एक मासा लवंगा, व एक मासा वेलची इतके पदार्थ घेऊन मांस व कांदा एकत्र करून तें मिश्रण चार तोळे तुपांत परतावें व बेताचें पाणी घालून शिजत लावावें. मंदाग्नीवर खेमा शिजून कांदा चरचरला कीं, उतरून थंड होऊं द्यावें. नंतर वांटून ठेवलेल्या बटाट्याचे लिंबाएवढाले गोळे करून त्यांत वरील निवालेला खेमा भरावा आणि त्या गोळ्यांना चापट आकार देऊन ते सहा तोळे तुपांत तळून काढावें. यांत जें मांस वापरलें आहे तें वापरणें नसल्यास त्याऐवजीं या बटरवळ्या कालवे किंवा कोळंबी घालूनहि याच कृतीनें करतां येतात.

**बटाट्याच्या बटरवळ्या, प्रकार २—**

अच्छेर बटाटे उकळून सोलल्यावर त्यांचा स्मॅशरनें चुरा करून ठेवून द्यावा व पावशेर मांसाचा खेमा सामोशाच्या खेम्याप्रमाणें शिजवून थंड

होऊं द्यावा. नंतर एका कल्हईच्या परातींत दोन तोळे तूप फेंसून त्यांत वरील बटाट्याचा चुरा व पावशेर कढत दूध घालून फेंसून ठेवावें. नंतर सहा अंड्यांतलें पिंवळें व पांढरें हीं दोन्हीं निरनिराळीं घुसळून त्यांतलें पिंवळें बटाट्यावर ओतावें. त्यांत नंतर दीड तोळा मीठ, एक तोळा राईची पूड, चार लहान मिरच्यांचें बारीक तुकडे आणि आदपाव दूध हे पदार्थ मिसळून त्यांत पांढरेंहि मिसळावें. नंतर बारा लहान वाट्यांना आंतून तुपाचा हात फिरवून त्यांवर चिमूट चिमूट कोरड्या पावाचा चुरा भुरभुरावा. त्यांत नंतर प्रथम चमच्यानें बटाट्याचें मिश्रण टाकून त्यावर मांसाचा खेमा थोडा थोडा पसरावा आणि त्यावर पुन्हां बटाटेमिश्रण ओतावें. याप्रमाणें सर्व वाट्या भरल्यावर त्या सर्वांवर चमचा चमचा तूप ओतून त्यावर गव्हाचा रवा चिमूट चिमूट भुरभुरावा आणि त्या वाट्या भट्टींत ठेवून भाजून काढाव्या. यांना बटाट्याचे पाव असेंहि कोणी म्हणतात. मासाच्या खेम्याऐवजीं यांत कोळंबीचें किंवा ओल्या वाटाण्याचें मिश्रणहि घातलें तरी चालतें. **पोच्ड्‌ एग्ज** करणें असल्यास वाटींत बटाट्याचें मिश्रण घातल्यावर एक सबंद अंडें ओतावें व त्यांवर बटाट्याचें मिश्रण घालून तूप ओतल्यावर भट्टींत भाजून काडावें.

**मांस-कचोरी—**

अच्छेर खेमा व अच्छेर कांद्याचे बारीक तुकडे दोन तोळे तुपांत लालसर परतून त्यांत एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण, दोन तोळे कोथिंबीर, चार हिरव्या मिरच्यांचे बारीक तुकडे, सहा मासे मोहरीं, एक मासा मिरीं व दोन वाल जायफळ हे पदार्थ वांटून टाकावे व नंतर एक मासा हळद, एक तोळा मीठ, एक मोठें टॉमेटो व बेतशीर पाणी घालून खेमा नरमसर शिजवावा. त्यांत नंतर चमचाभर व्हिनिगर घालून पाणी आटलें कीं मांस चुरचुरूं लागल्यावर उतरावें. त्यानंतर अच्छेर गव्हाचा लाडवाचा रवा, एक तोळा मीठ व दोन मासे सोडा यांचें मिश्रण मळून त्याच्या लिंबाएवढाल्या गोळ्यांच्या वाट्या करून त्यांत खेमा

भरावा व त्या वाट्यांना चापट आकार देऊन त्या भट्टींत भाजून काढाव्या किंवा तुपांत तळून तयार कराव्या.

### मटन चॉप्स, प्रकार १—

एक शेर मांसाचे दीड इंच रुंदीचे पातळ तुकडे करून प्रत्येकाच्या एका बाजूला हाडाची चीप बसवावी. नंतर अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, पावशेर दहीं, दोन तोळे मीठ, दीड तोळा तिखट व तीन मासे हळद यांची वांटीव चटणी वरील तुकड्यांना चोळून ते बेतशीर पाण्यांत शिजवावे आणि चार तोळे तुपांत परतून काढावे.

### मटन चॉप्स, प्रकार २—

एक शेर मांसाचे तुकडे पाव इंच जाड व दीड इंच लांबीचे कांपून त्यांना दोन तोळे लसूण, दोन तोळे आलें, सहा कच्च्या मिरच्या, अदपाव चिरलेला कांदा, दोन मासे मिरीं, एक तोळा कोथिंबीर, एक मासा दालचिनी, आठ वेलदोडे, एक मासा हळद व एक तोळा तांबडें तिखट इतक्या पदार्थांचें पाट्यावर वांटून त्यांत दोन तोळे मीठ मिसळलेलें मिश्रण लपेटून बेतशीर पाण्यांत तुकडे शिजत लावावेत. शिजल्यावर छटाक दह्यांत एका लिंबाचा रस घालून तें मिश्रण मांसावर शिंपडावें व कोरडे होईतों परतावे. थंड झाल्यावर कोरड्या गव्हाच्या रव्यांत घोळून तुपांत तळून काढावे.

### बटाटा चॉप्स—

दोन शेर बटाटे उकडून सोलल्यावर पाट्यावर वांटावे व त्यांत सहा मासे मिरीं व सहा मासे मीठ यांचें वांटून मिश्रण मिसळावें. त्यानंतर वरील कृतीप्रमाणें एक शेर मांसाचे तुकडे मसाला लावून शिजवून काढल्यानंतर चार तोळे तुपांत चांगले परतून काढावे आणि मग हाडाची चीप बाहेर ठेवून प्रत्येक तुकडा बटाट्याच्या मोठ्या गोळ्यांत बसवावा आणि नंतर पांच तोळे तुपांत ते सर्व गोळे तळून काढावे. बटाट्याच्या कल्काऐवजीं गव्हाच्या रव्याचेंहि आवरण केलें असतां चालतें.

**बटाटा कटलेट्स्—**

पावशेर बाफलेले बटाटे घेऊन सोलावे व त्यांत एक मासा मीठ घालून ते वांटावे. नंतर अद्पाव खेमा मसाला लावून शिजवून काढल्यावर बटाट्याच्या गोळ्यांत तो भरावा आणि पसरट मोठ्या चमच्यांत तो दाबावा म्हणजे त्याला चमच्याचा आकार येईल. प्रत्येक चमच्यांतल्या कटलेटसूला थोडें दूध लावून ते पावाच्या चुऱ्यांत फिरवावे व तुपांत तळून काढावे. नंतर लिंबू पिळून खावे.

**ग्रील्ड चॉप्स—**

एक शेर मांसाचे पार्चे म्हणजे पातळ तुकडे कांपून त्यांना दोन तोळे लसूण, दोन तोळे आलें, एक चमचा मोहरी, पांच तोळे कांदा, चार कच्च्या मिरच्या, एक तोळा गरम मसाला, वीस पुदीन्याचीं पानें, दोन तोळे मीठ व एक तोळा तिखट, हे पदार्थ वांटून चोळावे व दीड तास ठेवून द्यावे. नंतर भांड्यांत अद्पाव तूप टाकून त्यांत ते तळून काढावे व मंदाग्नीवर बेताच्या पाण्यांत शिजत लावावे. शिजल्यावर उतरून त्यावर लिंबू पिळून उपयोगांत आणावे. काळा सरंगा, चिकन, रावस व गोळीचे यांचे तुकडे याप्रमाणेंच मसाला लावून अर्धा तास ठेवावे व नंतर तेल अथवा तूप लावून लोखंडाच्या जाळीवर भाजावे. चॉप्सहि याप्रमाणेंच भाजतांना तूप किंवा तेल लावूनच भाजावे. जाळी नेहमीं स्वच्छ पुसलेली चकचकीत असावी.

**क्रोके—**

अच्छेर खेम्यांत एक तोळा आलें घालून खेमा शिजवावा व नंतर सहा ओल्या मिरच्या, एक तोळा मिरीं, एक तोळा मीठ व सहा मासे कोथिंबीर यांत शिजलेला खेमा घालून तें सर्व मिश्रण पाट्यावर वांटावें व त्यांत एक मासा किसलेलें जायफळ मिळवून त्याचे मुठे बनवावे व त्यांना, दोन अंड्यांतल्या पिंवळ्यांत व पांढऱ्यांत एक मासा दालचिनी मिळवून तें मिश्रण लावावें. नंतर ते मुठे पावाच्या चुऱ्यांत फिरवून तुपांत तळावे.

**मटन स्ट्यू—**

अच्छेर मांस, एक तोळा वांटलेलें आलें, पावशेर टामेटो व बेताचें पाणी यांचें मिश्रण झांकण ठेवून मंदाग्नीवर शिजूं लावावें. निम्में पाणी उरल्यावर मांस पाऊण हिस्सा शिजलें कीं उतरून मांस काढून पाणी गाळावें. नंतर चार तोळे तुपांत चार तोळे बारीक कांदा परतून त्याच तुपांत दोन तोळे मैदा परतावा व त्याच तुपांत नंतर मांसाचे तुकडे, एक तोळा मिऱ्यांची पूड, एक तोळा मीठ, बटाट्याच्या थोड्या फोडी, दोन हिरव्या मिरच्यांचे तुकडे व थोडा पुदीना या वस्तु परतून तें सर्व गाळून ठेवलेल्या पाण्यांत घालून मंदाग्नीवर शिजत ठेवावें. शिजल्यावर उतरून उपयोगांत आणावें.

**भाजलेले मांस—**

एक शेर मांस धुऊन घेतल्यावर त्याचे तुकडे करावे व मग एक शेर बारीक चिरलेला कांदा, चार ओल्या मिरच्या, बेताची कोथिंबीर, नारळाच्या एका वाटीची खव, अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, दोन तोळे मीठ, एक तोळा तांबडें तिखट, सवा तोळा धने, सहा मासे हळद व अदपाव खिसमिस अथवा अलुबुखार, हे जिन्नस एकत्र वांटून त्या तुकड्यांत मिसळावे आणि तें मिश्रण बेतशीर तुपांत परतून बेतशीर पाण्यांत शिजत लावावें. जाळ मंद असूं द्यावा. दोन तासांनीं मांस शिजून नरम झाल्यावर त्यांत टॉमेटोचा जाडसर रस घालून मांस चांगलें भाजावें. विस्तव काढून ढवळून सारखें केल्यावर उपयोगांत आणावें.

**भाजलेली तंगडी ( लेग )—**

बकऱ्याची तंगडी स्वच्छ धुऊन तिला सुरीनें अंतरा अंतरावर चिरा पाडाव्या आणि एक तोळा मीठ, तीन तोळे आलें व तीन तोळे लसूण यांची चटणी वांटून तिला चोळावी आणि वर थोडें तूप लावून ती पाण्यांत शिजवावी. नंतर कांद्याचे बारीक तुकडे खालीं घालून त्यांवर तंगडी ठेवावी. तिच्या वरतीहि चिरलेला कांदा घालून झांकण ठेवावें व भांडें चुलीवर ठेवून झांकणावर निखारे ठेवावे. भाजून तयार झाल्यावर तुकडे

करून वाढावी. तंगडी भट्टींत भाजायची झाल्यास पातळ ताटांत ठेवून भाजावी. भाडें मोठें नसल्यास तंगडी मधोमध तोडून वरच्या बाजूला बांधावी व भाजावी.

**रोस्ट मटन—**

अच्छेर मांसाचा तुकडा घेऊन त्याला एक तोळा मीठ, सहा मासे मिरपूड व दोन तोळे तूप यांचें मिश्रण चोपडून बऱ्याच पाण्यांत तो शिजवावा. पाणी आटल्यावर लाल होऊं द्यावा व नंतर सुरीनें त्याचें बारीक तुकडे करून त्यांना मीठ व राई व्हिनीगरमध्यें मिसळून लावावी.

**हरिणाची तंगडी—**

तंगडी दोन शेर वजनाची असल्यास तिला दोन लिंबांचा रस अथवा दोन चहाचे चमचे व्हिनिगर, दोन तोळे मीठ, एक तोळा मिरपूड, एक तोळा अद्रक, चार तोळे तूप व एक तोळा लसूण यांचें वांटीव मिश्रण चोळावें व पावशेर पाण्यांत ती घालून शिजवावी. पाणी आटल्यावर तंगडीला छटाक लोणी सारवून भांड्यावर विस्तवाचें झांकण ठेवावें. आग मंद करावी. मांस भाजलें कीं त्याचे पातळ तुकडे शरावे नंतर दोन तोळे सॉस, पांच तोळे पोर्ट वाईन, एक मासा मीठ व एक मासा काळीं मिरीं घेऊन प्रथम आठ तोळे व्हिनीगर उकळवून उतरावी व थंड झाली कीं, वरील जिन्नस एकत्र करून त्यांत मांसाचे तुकडे दोन किंवा तीन तास ठेवून उपयोगांत आणावे.

**शिकार, प्रकार १—**

अर्धा डझन म्हणजे सहा लाव्हे म्हणजे होले अथवा कवडे चिकन, कोंबडी वगैरे स्वच्छ धुऊन त्यांच्या पोटांतून घाण काढून टाकल्यावर त्यांत मागें सांगितलेल्या भाजलेल्या मांसाचा मसाला भरून ते पक्षी बांधून टाकावे व वरील हरिणाच्या तंगडीप्रमाणें भाजावे. अथवा पोट सबंद न फाडतांच वांटोळें भोंक पाडून त्यांतून घाण काढून टाकल्यावर तळलेला मसाला भरून पंखांतून आडवी कामटी घालावी व भाजावे. किंवा आलें, लसूण, मीठ, तूप व व्हिनिगर लावून भाजावें व कांद्याचें पुरण आणि सबंद बटाटे तुपांत तळून त्याबरोबर काढावें.

### शिकार, प्रकार २—

चार कवडे स्वच्छ करून, दहा कच्च्या मिरच्या, कोथिंबीर बेताची, तितकाच पुदीना, तीन मोठे कांदे, दोन तोळे आलें व दोन तोळे लसूण हे पदार्थ पाट्यावर वांटावे आणि नंतर पंधरा लवंगा, दीड तोळा दालचिनी, बारा वेलदोडे, तीन मिऱ्याचे दाणे व थोडी जायपत्री यांची कुटलेली पूड वरील मसाल्यांत मिसळावी. त्यांत एक तोळा मीठ मिसळून तें मिश्रण, तयार केलेल्या कवड्यांना आंतून व बाहेरून चोळावें व पोटांत भरावें. नंतर एका भांड्यांत छटाक तूप व पावशेर पाणी घालून तें भांडें चुलीवर ठेवावें. पाणी कढत झाल्यावर त्यांत कवडे सोडावे व त्या भांड्यावर विस्तवाचें झांकण ठेवावें. मांस नरम होत आल्यावर खालीं उतरून, गरम मसाला, दहीं व मीठ यांचें मिश्रण त्या पक्ष्यांना बाहेर काढून चोळावें व ते पुन्हां छटाक तूप असलेल्या भांड्यांत टाकून त्यांत अद्पाव पाणी टाकावें व भांडें मंदाग्नीवर पाणी सुकेतों ठेवावें. नंतर काढून त्यांवर लिंबू पिळून ते वाढावे.

### चिकन किंवा फाउल—

कोंबडीचीं पिलें स्वच्छ करून त्यांना आंतून व बाहेरून आलें, लसूण, मीठ, मिरीं, हळद व धने यांच्या मिश्रणानें लेपाटावींत व तासभर ठेवून द्यावींत व नंतर तळून व शिजवून काढावींत.

### फाउल किंवा सगळी कोंबडी—

प्रथम कोंबडी आंतून व बाहेरून स्वच्छ करून ठेवल्यावर तिला एका लिंबाचा रस, दीड तोळा वांटलेले आलें, दीड तोळा लसूण, दीड तोळा कोथिंबीर, दोन हिरव्या मिरच्या व एक तोळा मीठ यांचें लेपाटणें आंतून व बाहेरून द्यावें आणि अर्धा तास ठेवून द्यावी. नंतर अच्छेर खेम्याला एक तोळा आलें व एक तोळा लसूण यांचें वांटीव मिश्रण चोपडावें. नंतर अद्पाव तुपांत अद्पाव चिरलेला कांदा तळून त्यांत वरील खेमा तळून काढल्यावर त्यांत छटाक दहीं, एक तोळा मीठ, पांच सहा पुदीन्याचीं पानें, एक मासा हिरव्या मिरचीचे तुकडे व एक तोळा चिरलेली

कोथिंबीर टाकून बेतशीर पाणी टाकावें आणि खेमा शिजूं द्यावा. नंतर दहा वेलदोडे, एक तोळा मिरपूड, बारा लवंगा व एक तोळा दालचिनी यांची पूड निम्मी खेम्यांत टाकून निम्मी कोंबडीला चोळावी. खेमा शिजल्यावर अर्धा कोंबडीच्या पोटांत भरून तिला सुतानें बांधून टाकावें आणि छटाक तुपांत एक मासा दालचिनीची फोडणी करून तींत राहिलेला निम्मा खेमा टाकावा आणि त्याच्यावर कोंबडी ठेवून भांड्याला गच्च झांकण बसवावें. तें भांडें मंदाग्नीवर ठेवून कोंबडी भाजूं द्यावी. खेमा तडतडूं लागल्यावर पाण्याचा हपका मारावा. मांस शिजत आल्यावर झांकणावर विस्तव ठेवावा. शिजल्यावर उतरावें. अशा खेम्याचे भाजलेले सरंगे बनतात.

### तितर—

लहानसा तितर धुऊन स्वच्छ केल्यावर त्याचे लहान तुकडे करून ते स्वच्छ धुवावे. नंतर एक तोळा आल्याच्या चकत्या, दहा कांड्या लसूण, दोन तोळे चिरलेला कांदा, चार लवंगा, एक मासा जायपत्रीचा तुकडा, तीन मासे मिरीं व अच्छेर पाणी इतक्या वस्तूंत ते तुकडे मिसळून शिजत ठेवावे. पाणी आटून मांस शिजल्यावर थंड होऊं द्यावें. नंतर हाडांतून सर्व मांस काढून त्याला सहा मासे मीठ चोळावें आणि दोन अंड्यांतलें पिंवळें व पांढरें ओतून त्यांत सहा मासे लोणी व दोन तोळे मैदा घालावा आणि तें मिश्रण घुसळल्यावर त्यांत एक मासा मीठ व एक मासा दालचिनीची पूड घालावी. नंतर तुपाचा हात लावलेल्या एका ताटलींत मांसाचे तुकडे ठेवून त्यांवर वरील मिश्रण ओतावें आणि भट्टींतून भाजून काढल्यावर खायला द्यावें.

### तितरच्या किंवा चिकनच्या तंगडया—

तितरचे किंवा कोंबडीच्या पिलांचे पाय स्वच्छ धुऊन त्यांच्या बेतानें आलें, लसूण, मीठ, मोहरी व मिरीं यांची पूड करून त्यांना चोळावी. नंतर मोदकपात्रांत निम्में पाणी घालून तें चुलीवर ठेवावें आणि एका कल्हईच्या डब्यांत थोडें पाणी घालून वरील मांस ठेवावें आणि तो करंडा

झांकण लावून मोदकपात्रांतील पाण्यानें अर्धा बुडेसा ठेवावा. मोदकपात्राचें झांकण नंतर लावून मांस दीड तासपर्यंत वाफूं द्यावें. नंतर तंगड्या काढून सॉसबरोबर खाण्यास द्याव्या. वरील प्रमाणेंच मसाला व सबंद सहा उभ्या चिरलेल्या मिरच्या घालून मांस शिजवावें. अथवा दुसरा मसाला वगैरे मांसाला नीट चोळून मोदकपात्रांतल्या चाळणींत पातळ कपड्यावर पाय ठेवून उकडावे. सरंगे याच तऱ्हेनें करावेत.

**कोंबडीचे पाय ( टर्की कोंबडा )—**

पाय सुरीनें स्वच्छ खरवडून त्यांना एक तोळा मीठ, वांटलेली लसूण एक तोळा व थोडी व्हिनिगर चोळून त्यांचें पाणी सुटून गेलें कीं, सहा मासे राईची पूड, एक तोळा तांबडें तिखट, दोन चमचे तूप किंवा तेल व एक मासा सुंठीची पूड त्यांना चोळून ते विस्तवावरच्या जाळीवर नीट ठेवावे व भाजावे. ते भाजले जात असतां त्यांना मधूनमधून थोडथोडें तूप अथवा तेल लावीत जावें.

**स्क्राम्बल्ड एग—**

लहानसें कल्हईचें भांडें विस्तवावर ठेवून मोठ्या सुपारीएवढें लोणी त्यांत टाकावें व फोडलेलीं दोन अंडीं, चमचाभर दूध, चिमुटभर मीठ व जराशी चिरलेली मिरचीकोथिंबीर त्यांत टाकून तें सर्व ढवळावें. जाड-सर झाल्यावर पावाच्या तुकड्यावर ओतून खावें.

**तळलेलीं अंडीं—**

प्रथम अंडीं उकडून सोलावीं व त्यांना सभोंवार कांट्यानें टोंचून मीठ, हळद व तिखट यांचें मिश्रण चोळावें आणि तांदुळाच्या पिठींत फिरवून तुपांत तळावींत.

**अंड्याची पोळी—**

छटाक मैदा, दोन अंडीं, पावशेर दूध, एक चिमूट मीठ व चिमूट-भर मोहरीपूड या सर्वांचें मिश्रण करून तें सपाट तव्यावरच्या चमचा-भर तुपावर ओतावें व झांकण ठेवून थोड्या वेळानें काढून लिंबू पिळून ती पोळी खाण्यास द्यावी.

## काळ्या मिऱ्यांचे मांस—

अच्छेर मांस, दीड तोळा आलें, दीड तोळा लसूण, पाव शेर कांद्याच्या व पाव शेर बटाट्याच्या फोडी व दोन बारीक चिरलेले कांदे, इतके पदार्थ घेतल्यावर एका भांड्यांत चमचाभर तूप घालून सहा मासे आल्याचे तुकडे फोडणीस घालावे व त्यांत बारीक केलेला कांदा परतून, आलें, लसूण व मांसाचा खेमा त्यांत परतावींत. नंतर त्यांत एक तोळा मीठ, सहा मासे मिरपूड, कांद्याच्या फोडी आणि पाणी घालून झांकण ठेवावें. मांस अर्धवट शिजल्यावर बटाट्याच्या उकडून तयार केलेल्या फोडी त्यांत टाकून जाडसर रस्सा राहिल्यावर उतरून उपयोगांत आणावें.

## सुरती मांस—

प्रथम एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण, सहा मासे मीठ, चार मासे मिरपूड व चार मासे मोहरीपूड यांचें वांटीव मिश्रण अच्छेर स्वच्छ केलेल्या मांसाला चोळून तें मांस अच्छेर कांद्यांसह शिजत लावावें. रस त्यांतच सुकूं द्यावा. नंतर सात तोळे तुपांत कांदे बारीक चीरून परतावे. त्यानंतर एक तोळा खसखस, एक तोळा धने, एक तोळा खोबरें, दहा सुक्या मिरच्या, थोडी कोथिंबीर, अर्धे जायफळ, सहा सोलीव बदामगीर व चार वेलदोडे यांची पाट्यावर चटणी वांटून ती शिजत असलेल्या मांसांत सोडावी व त्यांत पावशेर कोनफळाच्या अथवा उकड-लेल्या बटाट्याच्या फोडी आणि थोडें पाणी टाकून मांस चांगलें शिजूं द्यावें. शिजून तयार झाल्यावर त्यावर एक सबंद लिंबू पिळून तें उपयो-गांत आणावें.

## मेंदूचे कटलेट्स्—

मेंदूला थोडें मीठ, हळद व आल्याचा रस लावून तो मोदकपात्रां-तल्या चाळणीवर वाफावा. नंतर त्याच्यावरची पातळ कातडी सोलून काढून त्याचे बारीक तुकडे करावे. नंतर पावाच्या फाका पाण्यांत भिज-वून त्यांत मिरची, कोथिंबीर, लसूण, जायफळ, मिरपूड, मीठ, सॉस

किंवा व्हिनिगर अथवा लिंबाचा रस या सर्व वस्तु वांटून बेतानें घालाव्या व वड्या बनवून त्या तुपांत तळाव्या. बकऱ्याच्या नळ्यांतला मगज काढून त्याचेहि कटलेट्स् असेच बनवितात.

**विलायती मांस—**

अच्छेर मांसाला अडीच तोळे आलें, पांच तोळे कांदा व सहा मासे मीठ एकत्र वांटून चोळावें व पाणी बेताचें घालून शिजवावें. पाणी सुकल्यावर उतरावें. नंतर दीड छटाक खिसमिस, चार हिरव्या मिरच्यांचे तुकडे, तीन मासे राईची पूड, अडीच तोळे व्हिनिगर अथवा दोन लिंबांचा रस, दोन मासे मीठ, दोन मासे साखर व दोन मासे मिरपूड यांचें वांटीव मिश्रण मांसाला लावावें आणि नंतर तें पांच तोळे तुपांत लालसर परतून खायला द्यावें.

**गांवठी मांस—**

अच्छेर मांस, पावशेर कांदे, दोन तोळे आलें, दोन तोळे लसूण, अर्धी वाटी सुकें खोबरें, मूठभर तीळ, दहा सुक्या मिरच्या, चमचाभर मोहरी, बारा दाणे मिरें व लिंबाएवढी चिंच, इतक्या वस्तु घेतल्यावर चिंचेंतले शिरांचे दोर काढून टाकून कांद्याशिवाय सर्व मसाला चिंचेबरोबर वांटावा आणि दोन तोळे तुपांत चिरलेला कांदा परतून मसाला व मांस हीं दोन्हीं लाल होईतों त्यांतच परतावींत व त्यांत मीठ व हळद बेताचीं टाकून गुंजभर हिंगहि टाकावा आणि बेतशीर पाण्यांत मांस शिजवून रस्सा जाडसर ठेवून उतरावें.

**परदेशी मांस—**

अच्छेर मांसाचे मोठाले तुकडे घेतल्यावर तीन मोठाले कांदे चिरलेले घेऊन ते चार तोळे तुपांत तळून काढून ठेवावे. नंतर त्यांतच मांसाचे तुकडे व दोन तोळे आल्याच्या चकत्या हीं परतून काढावींत. नंतर एक तोळा तांबडें तिखट, सहा मासे हळद, दोन तोळे मीठ व बेताचें पाणी त्यांत घालून मांस शिजूं लावावें. अर्धवट शिजल्यावर त्यांत उकडले-

त्या बटाट्याच्या उभ्या चिरलेल्या फोडी टाकाव्या. सर्व शिजून बेताचा रस राहिल्यावर त्यावर चमचाभर व्हिनिगर ओतून तळीव कांद्याच्या चकत्या त्यांत टाकाव्या आणि तें उपयोगांत आणावें.

**कटलेट्स्--**

अच्छेर खेम्यांत एक तोळा आलें व एक तोळा लसूण वांटून घालून तो बेतशीर पाण्यांत शिजत लावावा. पाणी आटून खेमा शिजल्यावर पाट्यावर काढून त्यांत चार तोळे शिजलेले तांदूळ घालून तो वांटावा. नंतर बेताची कोथिंबीर व पुदीना, सात ओल्या मिरच्या, थोड्या मोहऱ्या व एक तोळा आलें एकत्र वांटून सहा मासे मिठाबरोबर तें मिश्रण खेम्यांत मिसळावें आणि नंतर त्याच्या पानाच्या आकृतीच्या वड्या थापल्यावर त्यांवर अंड्यांचें मिश्रण चोपडावें. नंतर ते कटलेट्स् पावाच्या चुऱ्यांत दोन्ही बाजूंनीं फिरवून तुपांत तळून काढावे.

**शेवगाशेंगकढी—**

पावशेर मांसाचे लहान तुकडे केल्यावर, एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण व दोन मासे मीठ या वस्तु घालून मांसाचे तुकडे अर्धे कच्चे शिजवावेत व गरम मसाला आणि नारळाचें दूध तयार करावें. नंतर एक तोळा आल्याच्या चकत्या तयार करून कांद्याच्या लहानशा आठ फोडी करून त्याचे भाग सुटे करावेत. नंतर ते कांद्याचे सुटे भाग, एका लसणीच्या कांद्याच्या सोलीव कांड्या व शेवग्याच्या शेंगांचे आठ तुकडे या वस्तु मांसाबरोबर तुपांत परतून काढाव्या. नंतर सहा मासे मीठ व एका नारळाच्या खोबऱ्याचें पातळ दूध मांसांत टाकून तें जाडसर होत आल्यावर चुलीवरून भांडें उतरावें. आंबटपणाकरतां त्यांत बेताचा लिंबाचा रस घालावा. फार आंबट झाल्यास साखर घालून गोडी आणावी.

**मलिगटानी चिकन—**

एका कोंबडीच्या पिलाचे तुकडे, नारळाच्या पाव वाटीची खव, सहा मासे धने, पांच सुक्या मिरच्या, तीन मासे मोहरी, तीन मासे जिरें,

दहा दाणे मिरीं, एक तोळा आलें व एक तोळा लसूण, इतक्या जिनसा घेतल्यावर मसाला वांटावा. नंतर भांड्यांत तीन तोळे तूप टाकून त्यांत बारीक चिरलेले तीन कांदे परतून काढावे व नंतर त्यांत वरील वांटलेला मसाला, मांसाचे तुकडे, चिमूटभर हळद, चार सबंद हिरव्या मिरच्या व दहा कढिलिंबाचीं पानें हें सर्व परतून त्यांत बेतशीर पाणी घालून तें शिजत लावावें. शिजल्यावर त्यांत नारळाच्या एका वाटीचें दूध व चिमुटभर मीठ टाकून उतरावें. नंतर त्यांत एका लिंबाचा रस ओतून तें ढवळून वाढावें.

**मलीगटानी तामिली कढी—**

अच्छेर कोंवळ्या मांसांत एक शेर पाणी घालून एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण व पांच तोळे कांदा यांचें वांटलेलें मिश्रण टाकावें आणि भांडें चुलीवर चढवून तें मांसमिश्रण मंदाग्नीवर शिजूं लावावें. नंतर दोन मासे हळकुंड, एक तोळा धने, एक तोळा फुटाणे, तीन सुक्या मिरच्या, दहा दाणे मिरीं, व एक तोळा बदामगीर यांचें मिश्रण वांटून तें मांसांत सोडावें. मांस चांगलें शिजल्यावर उतरून त्यांतला रस्सा गाळून घ्यावा व मांस निराळें ठेवावें. नंतर दोन तोळे तुपांत चार तोळे चिरलेला कांदा लालसर परतून त्यांत मांस परतावें व तें गाळलेल्या रश्यांत टाकून त्यांतच नारळाच्या एका वाटीची खव आणि वांटलेलें बारा बदामांचें बीं या वस्तु टाकून भांडें चुलीवर ठेवावें. नंतर त्यांत एक तोळा मीठ टाकून तें मिश्रण ढवळावें आणि दहा मिनिटांनीं उतरून उपयोगांत आणावें.

**मलीगटानी सूप, प्रकार १—**

फांसळ्यांचे हाडांसकट मांस अच्छेर, वीस दाणे मिरीं, सहा मासे राई, सहा मासे तांबडें तिखट, एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण, दोन तोळे फुटाणे, एक तोळा खसखस, एक तोळा धने, सहा मासे जिरें, दहा बदामगीर, सहा टामेटो, इतकें सामान घेतल्यावर टामोटोखेरीज सर्व वस्तु भाजून काढाव्या व एकत्र वांटून एक शेर

पाण्यांत मांसासह शिजत टाकाव्या. नंतर दोन सफरचंदें व एक कांदा जाडसर चिरून ते तुकडे दोन तोळे तुपांत परतावे व त्यांत पावशेर दूध अथवा नारळाच्या एका वाटीचें दूध आणि दोन चमचे साखर घालून तें मिश्रण शिजत असलेल्या मांसांत टाकावें. कढत असतांना वर येणारा मळ काढून टाकावा आणि एक चमचा मीठ घालून सूप सरसरीत करावें. एक शेर उरल्यावर भांडें उतरावें.

**मलीगटानी सूप, प्रकार २—**

अच्छेर हाडांसकट मांसांत एक शेर पाणी टाकून मांस उत्तम तऱ्हेनें उकळवावें व त्यांतलें निम्में पाणी राहिल्यावर तें उतरून त्यांतला रस्सा गाळून घ्यावा. नंतर तीन मासे धने, तीन मासे जिरें, तीन मासे राई, सहा मासे खसखस, सहा मासे आलें, सहा मासे लसूण, एक तोळा फुटाणे, चार तोळे कांदा, खोबऱ्याच्या एका वाटीचें दूध व तीन मासे दालचिनी यांचा मसाला वांटावा. नंतर चार तोळे तुपांत अर्धा चिरलेला कांदा कुरकुरीत तळून काढावा व अर्धा चिरलेला तुपांत परतून त्यांत वांटलेल्या मसाल्यासह मांस टाकून तें परतावें. बदामाच्या बारा बिया त्यांत वांटून टाकाव्या आणि गाळून ठेवलेलें पाणी त्यांत ओतावें. त्यांत नंतर पावशेर पाणी व थोडी करीपाकाचीं पानें टाकून भांड्यावर झांकण ठेवावें व खूप उकळूं द्यावें. दीड पावशेर पाणी उरल्यावर उतरून रस्सा गाळून त्याला दोन तोळे तूप, एक मासा दालचिनी व तीन लवंगांची फोडणी देऊन, तीन मासे आल्याचा रस, दोन मासे मीठ व अर्ध्या लिंबाचा रस त्यांत टाकून तें ढवळावें व पिण्यास द्यावें. राहिलेलें मांस हव्या त्या इतर कामीं उपयोगांत आणावें.

**करी पफ्स, प्रकार १—**

अच्छेर मांसाचा खेमा, दोन तोळे भाजलेले धने, तीन मासे हळकुंड, दोन मासे जिरें, एक मासा मिरीं, तीन सुक्या मिरच्या, दोन तोळे आलें, दोन तोळे लसूण, एक तोळा पुदीना, अर्धा मासा मेथ्या व दोन तोळे नारळाची खव या सर्व वस्तु खेम्यासह पाट्यावर चांगल्या वांटाव्या

आणि पांच तोळे तुपांत परतून काढून त्यांत एक तोळा मीठ मिळवावें. नंतर त्यांत बेताचें पाणी घालून तें मिश्रण शिजत ठेवावें. पाणी आटून खेमा चांगला शिजल्यावर त्यांत अर्ध्या नारळाचें जाड दूध ओतून ढवळावें. दूध जिरल्यावर खेमा दोन तोळे तुपांत परतून त्यावर लिंबू पिळावें व त्याचे गेलपेस्ट पावइंच लाटून पफ्स करून भाजावे किंवा तळावे.

**करी पफ्स, प्रकार २—**

अच्छेर खेमा, दोन तोळे वांटलेलें आलें व एक तोळा बांटलेली लसूण यांचें मिश्रण बेतशीर पाण्यांत शिजवून पाट्यावर वांटावें. वांटतांना त्यांत नारळाच्या खोबऱ्याची चार तोळे खव, एक तोळा मीठ व करीचा मसाला हे पदार्थ घालावें. त्यानंतर तीन मोठे चिरलेले कांदे चार तोळे तुपांत लालसर परतून त्यांत वरील वांटलेला खेमा परतावा आणि त्यांत दोन हिरव्या मिरच्यांचे तुकडे, एक तोळा कोथिंबीर व अर्धा तोळा पुदीना टाकून पुन्हां एकदां परतून उतरावें. नंतर त्याचे पफ्स भाजावे अथवा मोठ्या मिरच्यांत भरून शिजवावे.

**ग्लॉसी चॉप्स—**

अच्छेर मांसाचे पाव इंच पातळ, दोन इंच लांब व एक इंच रुंद असे चॉप्स तयार करून अथवा आयते आणून त्यांना एक तोळा आलें, एक तोळा कांदा, एक तोळा लसूण व सहा मासे मिरपूड यांची वांटीत चटणी चोळावी व मांसाचे जितके तुकडे असतील तितक्याच बाफून सोललेल्या बटाट्याच्या फोडी त्यांत मिसळाव्या व नंतर तें सव बेताचें पाणी घालून शिजत ठेवावें. शिजल्यावर चार तोळे तुपांत तें सर्व तळून काढून राहिलेल्या तुपांत चमचाभर मैदा परतावा व त्यांत अद्पाव पाणी मिसळून कढवावें. उकळी फुटल्यावर तें पाणी चॉप्स-वर ओतावें. नंतर पावशेर मांस घेऊन त्याला धने, आलें, मीठ व लसूण ह्यांचा बेतशीर मसाला लावून तें अच्छेर पाण्यांत शिजत ठेवावें. अद्पाव पाणी मांस शिजून राहिल्यावर तें सर्व रुमालावर ओतावें व घासून गाळून घेऊन त्याला सहा मासे तूप व एक मासा कांदा यांची फोडणी

घ्यावी आणि तें पाणी चॉप्सवर ओतून भांडें चुलीवर चढवावें. पंधरा मिनिटांनीं उतरून चॉप्स उपयोगांत आणावें.

**चिकन सूप आजाऱ्याकरतां, प्रकार १—**

कोंबडीच्या पिलाचे तुकडे स्वच्छ करून ते एका करंड्यांत घालावें व त्यांत तीन दाणे काळे मिरें, एक मासा दालचिनीचे तुकडे आणि पावशेर पाणी घालून करंड्याला झांकण बसवावें व तो करंडा दुसऱ्या एका मोठ्या करंड्यांतल्या पाण्यांत अर्धा बुडेलसा ठेवून त्यालाहि झांकण लावावें. नंतर ते दोन्हीं करंडे चुलींतील मंदाग्नीवर तीन तास ठेवून उतरावे व उघडून आंतील डब्यांतील सूप गाळून काढल्यावर त्यांत चिमूटभर मीठ टाकून तें आजाऱ्याला पिण्यास द्यावें.

**चिकन सूप, प्रकार २—**

हें सूप आजारी माणूस किंवा लहान मुलें यांना शक्ति येण्याकरतां देण्यांत येत असतें. कोंबडीचें अर्धें पिलूं स्वच्छ करून त्याचे तुकडे करावे व ते एक शेर पाण्यांत टाकून त्यांत सहा सोलीव बदाम आणि एक लहान कांद्याची चकती घालून तें भांडें मंदाग्नीवर चढवावें. वर येणारी मळी काढून टाकावी. पावशेर पाणी उरल्यावर भांडें उतरून रस्सा गाळून काढावा. रस्सा थंड झाल्यावर त्यावर जमणारा तेलकट थर काढून टाकून तो थोडा कढत करून पिण्यास द्यावा.

**मटन सूप, प्रकार १—**

अच्छेर स्वच्छ धुतलेल्या बिनचरबीच्या मांसांत एका कांद्याच्या चकत्या, सहा मासे आल्याच्या चकत्या, सहा मासे दालचिनीचे तुकडे, दहा दाणे काळीं मिरीं, तीन मासे मीठ व एक शेर पाणी घालून भांडें मंदाग्नीवर ठेवावें. उकळतांना वर येणारी फेंसट मळी काढून टाकावी. पाणी निम्में आटल्यावर त्यांत एका अंड्यातलें अर्धें पाढरें फेसाळून टाकावें व उकळी येऊन फेंस निघून गेल्यावर भांडें उतरून रस्सा गाळावा व आजाऱ्याला प्यायला द्यावा. हेंच आजाऱ्याला देणें नसेल व लाल रंगाचें हवें असेल, तर त्यांत एक तळून काढलेला लालसर

कांदा घालून तो रस्सा गाळून काढावा ह्मणजे त्याला लाल रंग येईल. याला मटन सूप ब्रॉथ ह्मणतात.

**मटन सूप, प्रकार २—**

नळ्यांसह दोन शेर मांस दोन शेर पाण्यांत उकळत ठेवावें. वरचा फेंस काढून टाकल्यावर त्यांत एका कांद्याच्या चकत्या, दोन तोळे आल्याच्या चकत्या, दोन तोळे ठेंचलेल्या लसणीच्या कांड्या, एक चिरलेलें गाजर, एक टॉमेटो, थोडें काली फ्लॉवर, थोडें सलगम व नोलकोलच्या चिरलेल्या दोन फोडी या वस्तु टाकून तें मिश्रण मंदाग्नीवर तीन तास ठेवावें. नंतर त्यांत वीस दाणे मिरीं, चार लवंगा व अर्धा मासा दालचिनी घालून तें उकळावें. पाऊण शेर पाणी राहिलें कीं उतरून गाळावें व बेताचें मीठ मिसळून पिण्यास द्यावें.

**जेवतांना पिण्याचें सूप, प्रकार ३—**

एक शेर मांसांत दोन शेर पाणी, दोन तोळे आलें, दोन तोळे दालचिनी, वीस दाणे मिरीं, दोन नळ्या, छटाक खेमा, दोन कांदे, एक गाजर व एक डहाळी सेलरी या वस्तु घालून भांडें चांगल्या जाळावर ठेवावें. उकळी फुटल्यावर फेंस काढून टाकून मंदाग्नि करावा व भांड्यावर झांकण ठेवावें. तीन तासांनीं भांडें उतरून रस्सा कपड्यांतून गाळावा आणि पुन्हां उकळत ठेवावा. निम्मा राहिल्यावर एक तोळा तुपांत एका कांद्याच्या चकत्या लालसर तळून त्यांत ती फोडणी ओतावी. कढ आल्यावर उतरून रस्सा गाळावा व त्यांत तीन मासे मीठ व चिमूटभर साखर मिसळून पिण्यास द्यावा. अगदीं स्वच्छ पांढरें सूप हवें असल्यास अंड्याची कवची व छटाक खेमा त्यांत टाकून तें ढवळून गाळावें.

**अशक्ताकरतां सूप, प्रकार ४—**

कोंबडीचें पिलूं स्वच्छ धुऊन काढल्यावर त्याचे तुकडे करावे व एका भांड्यांत ते ठेवून ते बुडतील इतकें पाणी त्यांत ओतावें. नंतर एक तोळा धुतलेले तांदूळ त्यांत टाकून दोन तास तें मंदाग्नीवर शिजूं द्यावें. उकळीवरचा फेंस काढीत जावा. फेंस येईनासा झाल्यावर चिमुटभर मीठ त्यांत

घालावें. प्रकृतीला सोसेलसें वाटल्यास एक मासा दालचिनी व एक मासा मिरीं यांचें चूर्ण त्यांत टाकून तांदूळ घालायचे नसल्यास एक तोळा आलें घालून तें मंदाग्नीवर उकळूं द्यावें. नंतर उतरून गाळून काढल्यावर प्यावें. हें निम्में आटलेलें असावें.

**अंड्याचें परीक्षण—**

थंड पाण्यांत अंडें टाकल्यावर तें जर तळाला जाऊन बसतें तर ताजें आहे असें समजावें. किंवा पावशेर थंड पाण्यांत दहा तोळे मीठ टाकून त्यांत अंडें टाकल्यास तें जर तळाशीं गेलें तर ताजें आहे असें समजावें, मध्येंच राहिलें तर मध्यम समजावें व तरंगल्यास शिळें बासें आहे असें समजावें. शिळें किंवा मध्यम अंडें खाण्यास वाईट असतें. नेहमीं खाण्याकरतां ताज्या अंड्याच्याच वस्तु करीत जाव्या किंवा फोडून पीत जावें. पितांना कणीभर मीठ जिभेवर सोडावें.

**एग् मिक्सचर, प्रकार १—**

अडीच तोळे दूध, एका अंड्यांतलें पिंवळें, सवा तोळा साखर व अडीच तोळे ब्रांडी यांचें मिश्रण करून प्यावें. अथवा फ्लिप करणें असल्यास एका अंड्यांतलें सारें अडीच तोळे साखरेंत चांगलें घुसळून त्यांत दोन तोळे ब्रांडी टाकावी व पावशेर गरम दूध घालून ढवळल्यावर पिण्यास द्यावें. हें अशक्त अथवा आजाऱ्याकरतां तयार करण्यांत येत असतें.

**एग् मिक्श्चर, प्रकार २—**

एका अंड्यांतलें फक्त पिंवळें, पांच तोळे पाणी, एक तोळा साखर, चिमूटभर दालचिनीची पूड व दोन तोळे ब्रांडी यांचें मिश्रण करून पिण्यास द्यावें. हें मिश्रण करतांना प्रथम ब्रांडीखेरीज इतर सर्व जिन्नस पाण्यांत चांगलें घुसळून एकजीव केल्यावर त्यांत ब्रांडी ओतावी व पुन्हां चांगलें ढवळून पिण्यास द्यावें. साध्या माणसाला सशक्ततेकरतां हें घ्यायचें असल्यास अंड्यांतल्या पांढऱ्यासह पिंवळ्याचा उपयोग करून दुधांत एक दोन बर्फाचे लहान खडे टाकावे. थंडीच्या दिवसांत गरम पाणी व उन्हाळ्यांत थंड पाणी वापरावें.

**चिकन जेली—**

कोंबडीचें एक पिलूं स्वच्छ धुऊन त्याचे तुकडे करावे व ते हाडांसुद्धां बारीक वांटून एका कल्हईच्या भांड्यांत टाकावे. ते बुडतील इतकें त्यांत पाणी ओतून भांडें मंदाग्नीवर ठेवावें. मांस शिजून पाणी निम्में आटल्यावर फडक्यांतून गाळून त्यांत बेतशीर मीठ टाकावें व पुन्हां भांडें विस्तवावर पंधरा मिनिटें ठेवावें. उकळतांना वर येणारी चरबी काढून भांडें उतरावें व जेली पिण्यास द्यावी. जरा रुचकर हवी असल्यास शिजतांना आल्याच्या दोन चकत्या तींत टाकाव्या.

**प्याटीज, करीपप्स वगैरेंकरतां पुरण--**

अच्छेर खेमा, आठ कच्च्या मिरच्या, बेताची कोथिंबीर, दोन तोळे आलें, दोन तोळे लसणीच्या कांड्या, बेताची मेथीची भाजी, माठाच्या भाजीची एक डहाळी, बेताचें मीठ हळद व करीचा मसाला या वस्तु घेतल्यावर छटाक तुपांत बारीक चिरलेला चार तोळे कांदा परतून त्यावर करीचा मसाला व खेमा चांगला सुटा होईतों परतावा, आणि त्यांत वरील जिन्नस बारीक करून टाकावे. पाणी बेताचें घालून तें सर्व एकजीव शिजल्यावर त्यांत एक चमचा व्हिनिगर अथवा सॉस मिळवावा म्हणजे पुरण तयार होतें.

**वाफलेले प्याटीस--**

तांदुळाच्या पिठाची मोदकाला उपयोगी पडणारी उकड करून ती मळावी व तिचे लिंबाएवढाले गोळे करून त्यांच्या पोटांत वरीलप्रमाणें तयार केलेला खेमा भरावा व त्या गोळ्यांना चापट स्वरूप देऊन ते मोदकपात्रांत वाफून काढावे.

**पावाबरोबर खाण्याचा खेमा, प्रकार १—**

अच्छेर खेम्यांत अडीच तोळे वांटलेलें आलें, अडीच तोळे लसूण, दीड तोळा मीठ, दीड तोळा धने, एक तोळा तांबडें तिखट, दोन मासे हळद, सहा दाणे काळें मिरीं, चिमूटभर कुटलेल्या मेथ्या, चिमूटभर मोहरी कुटलेली, दोन चिरलेले टॉमेटो, दोन तोळे कोथिंबीर, दोन

तोळे पुदीना, चार हिरव्या मिरच्या व एक तोळा लसूण या वस्तु एकत्र वांटून घालून बेतशीर पाण्यांत खेमा चांगला शिजवावा. नंतर चार तोळे तुपांत दोन तोळे लिंबाचा रस घालून त्यांत शिजलेला खेमा परतावा व चरचरल्यावर उतरावा. नंतर त्याच्या चौकनी जाड वड्या करून त्या भाजलेल्या पावाच्या तुकड्यांबरोबर खायला द्याव्या. मांसाचा खेमा आवडत नसल्यास कोळंबीं बारीक चिरून त्यांचा करावा.

## पावाबरोबर खाण्याचा खेमा, प्रकार २—

एक शेर खेम्यांत अडीच तोळे लसूण व अडीच तोळे आलें वांटून घालून तो बेतशीर पाण्यांत शिजवावा. नंतर बारीक चिरलेला अच्छेर कांदा, छटाक चिरलेली कोथिंबीर, नारळाच्या एका वाटीची खव व अदपाव खिसमिस हे पदार्थ एकत्र करून जे चार तोळे तुपांत परतावे. फोडणींत एक मासा दालचिनी टाकावी. नंतर त्यांत शिजलेला खेमा टाकून तो ढवळींत परतावा. मिश्रण चरचरूं लागल्यावर उतरून त्याच्या एक इंच जाड व चार इंच लांबीच्या चौकोनी वड्या करून त्या भाजलेल्या पावांच्या तुकड्यांबरोबर खाण्यास द्याव्या.

## प्याटीज करितां खेमा—

अच्छेर खेमा, पावशेर कांदे, अर्धा छटाक कोथिंबीर, आठ सुक्या मिरच्या व एक तोळा लसूण हे सर्व जिन्नस एकत्र वांटून त्यांत दीड तोळा मीठ मिसळून बेतशीर पाण्यांत तें मिश्रण शिजवावें. नंतर सहा मासे धने, तीन मासे हळद व दोन हिरव्या मिरच्या बारीक चिरलेल्या या वस्तु चार तोळे तुपांत परतून त्यांत शिजलेला खेमा परतावा व तें सर्व मिश्रण पुन्हां चांगलें वांटून अदपाव पाण्यांत शिजत लावावें. झांकण काढून पाणी आटलेलें दिसतांच त्यांत सहा टामेटो फडक्यावर छानून ओतावे व त्यावर एक तोळा लिंबाचा रस ओतून मांस नरम होऊं द्यावें. टामेटो नसल्यास अदपाव दहीं घुसळून ओतावें व तें जिरल्यावर भांडें उतरावें. नंतर पावाचें पीठ अथवा मैदा यांच्या प्याटीज कराव्या. प्याटीजमध्यें खेमा भरून त्या भट्टींत भाजाव्या किंवा तुपांत तळून काढाव्या.

**ऑस्परेगस—**

ऑस्परेगसची भाजी चिरून तींत मीठ व सोडा हीं घालावींत आणि उकळी फुटलेल्या पाण्यांत टाकून ती नरमसर शिजवावी. नंतर पाणी टाकून देऊन भाजीचा चुरा करावा. नंतर चार अंडीं ओतून त्यांत बेताचें मीठ टाकून तीं घुसळावींत आणि त्यांत चिमूटभर मिरपूड, छटाक मलई व तितकेंच तूप टाकून तें मिश्रण चुलीवर ठेवावें. घाटून सुकें झाल्यावर त्यांत चुरलेली भाजी टाकून ढवळून उतरावी. नंतर दहा वाट्यांना तुपाचा हात लावून त्यांत तें मिश्रण भरावें व मोदकपात्रांत त्या वाट्या उकडून काढाव्या. सेलरीहि अशीच करायची असते.

**पन्हेरच्या सळया—**

पन्हेर ह्मणजे चीझ एक छटाक, मैदा एक छटाक, अर्धा छटाक लोणी, दोन अंडीं, दोन मासे मोहरीपूड, चिमूटभर तिखट तांबडें व चिमूटभर सोडा अथवा बेकिंग पावडर घेऊन प्रथम मैदा व लोणी एकत्र करून त्यांत किसलेली किंवा वांटलेली चीझ, फेसलेलीं अंडीं व इतर जिन्नस नीट मिसळावे व त्याची कणकेसारखी तिंबून पोळी लाटावी. नंतर घडीच्या पोळीप्रमाणें थोडा साठा लावून तिची दुहेरी तिहेरी घडी करावी आणि पुन्हां लाटून तीन इंच लांब व पाव इंच रुंद अशा तिच्या कातण्यानें सळया चिरून त्या गुलाबी रंगावर भट्टींत भाजून काढाव्या अगर तळून काढून त्यांवर लिंबू पिळून खायला द्याव्या.

**सरंगे पुरणाचे—**

सरंगे माशाची जर मध्यम जोडी असेल तर अर्धा शेर कांदे, नारळाच्या पाऊण वाटीची खव, सहा मासे जिऱ्याची पूड, एक तोळा मीठ, तीन मासे हळद, तीन मासे तांबडें तिखट व चार तोळे तूप किंवा तेल, इतक्या जिनसा घेऊन सरंग्यांचे आडवे तुकडे कांपून ते स्वच्छ धुवावे व त्यांना एका लिंबाच्या रसांत थोडें मीठ टाकून तें मिश्रण चोळावें आणि दहा मिनिटें ठेवून द्यावें. नंतर कांदे अगदीं बारीक चिरून भांड्यांत घालावे व त्यांत मीठ, मसाला, खव वगैरे घालून तें मिश्रण

चांगलें चुरावें. नंतर त्यांत तेल अथवा तूप आणि माशांचे तुकडे टाकून एकत्र कालवावें. नंतर भांडें चुलीवर ठेवून झांकणावर पाणी ठेवावें. एक वाफ आल्यावर मंदाग्नि करावा म्हणजे कांदा नरम होऊन जळणार नाहीं. शिजल्यावर भांडें उतरावें व उपयोगांत आणावें.

## सरंगे सोलावे, प्रकार १—

वरील प्रमाणेंच सरंगे चिरून धुऊन स्वच्छ करावे व पाऊण शेर कांदे, नारळाच्या एका वाटीची खव, सवा तोळा मीठ, एक तोळा तिखट, एक तोळा धने, तीन मासे हळद, चार अमसुलें, दोन ओल्या मिरच्यांचे तुकडे, कोथिंबीर चिरलेली दोन तोळे व एक तोळा चिरलेलें आलें असे माशावांचून इतर सर्व पदार्थ भांड्यांत घालून ते सर्व एकत्र चांगले चुरावे व त्यांत चार तोळे तूप अथवा तेल आणि माशांचे तुकडे मिसळून भांडें चुलीवर चढवावें. झांकणावर पाणी ठेवावें. मासे रसदार करणें असल्यास थोडें पाणी भांड्यांत टाकावें व शिजूं द्यावे. फारच लवकर पाहिजे असल्यास प्रथम कांदा तुपांत परतून उतरावा व त्यांत माशांचे तुकडे घालून पुन्हां भांडें वर चढवावें. अमसुलांच्या ऐवजीं केव्हां केव्हां आंबे पोळीचे तुकडे टाकण्यांत येतात. मासे एक वाफ येऊन शिजल्यावर उतरून उपयोगांत आणावे.

## सरंगे सुके, प्रकार २—

वरील सोलाप्रमाणेंच एका सरंग्याच्या जोडीला पाऊण शेर चिरलेला कांदा, अर्ध्या वाटीची खव, एका लसणीच्या कांद्याच्या कांड्या, दीड तोळा आलें, वीस दाणे काळे मिरें, बेताची कोथिंबीर व लहान लिंबा एवढी चिंच अशा वस्तु घेऊन चिंच, कांदे व माशांचे तुकडे यांशिवाय बाकीचे सर्व पदार्थ एकत्र वांटून ठेवल्यावर चार तोळे तूप अथवा तेल यांत निम्मा कांद्याचा चुरा तळावा व वांटलेला मसाला, मीठ, हळद, तिखट, धने, चिरलेला बाकीचा कांदा व चिंच एकत्र मळून माशाच्या तुकड्यांना तें चोळावें व तुकडे फोडणीला टाकावे. नंतर तें सर्व तळलेल्या कांद्यासह मंदाग्नीवर शिजवून उतरावें आणि उपयोगांत आणावें.

**सरंग्याचें भुजणें, प्रकार १—**

दोन मध्यम मासे चिरून स्वच्छ धुतल्यावर चिरलेली बेतशीर कोथिंबीर व लसणीचा दीड कांदा, यांची चटणी वांटून मोठा दीड कांदा बारीक चिरावा. नंतर चार हिरव्या मिरच्या, सवा तोळा मीठ, सवा तोळा तिखट व तीन मासे हळद यांचा मसाला चिरलेल्या कांद्यांत घालून त्यांत वांटून ठेवलेला मसाला मिसळावा व चार तोळे तुपांत अथवा तेलांत ते मसाला चोळलेले सरंग्याचे तुकडे व मसाला घालून तें सर्व परतावें. त्यांत नंतर अद्पाव पाणी घालून हातानें कालवावें आणि चुलीवर झांकणी सकट ठेवून शिजूं लावावें. उकळी फुटल्यावर उतरावें. या प्रमाणेंच रावस, गोळ, ओवशा, मोड्या, मांदेळी, सुरमय वगैरे माशांचें किंवा अंड्यांचें अथवा बोंबलाचेंहि करावें. मात्र बोंबलांत फार पाणी घालूं नये. बोंबलाच्या भुजण्यांत तिखटा ऐवजीं हवेंतर मेथकूट घालून वर लिंबू पिळावें. लिंबू नसल्यास थोडी चिंच टाकावी.

**सरंग्याचें भुजणें, प्रकार २—**

सरंग्याचा एक मोठा जोडा चिरून त्याचे तुकडे मीठ व लिंबाचा रस यांच्या मिश्रणांत भिजत ठेवावे. नंतर एक तोळा आल्याच्या चकत्या, दोन चिरलेले कांदे, लसणीच्या अडीच तोळे कांड्या, दोन गाजरांच्या पातळ चकत्या, अर्ध्या लिंबाची वरची साल, दोन मोठीं टामेटो, अद्पाव चिरलेला कांदा, एक डहाळी पुदीना, एक डहाळी कोथिंबीर, सबंद आठ मिरच्या, दोन मासे दालचिनी, चिमुटभर ओवा, एक मासा मोहरी, सालासुद्धां ठेंचलेले आठ वेलदोडे, आठ मिऱ्याचे दाणे, जायपत्रीचें अर्धे पान, अद्पाव लोणी व दीड तोळा मीठ घेऊन लोण्यांत कांदा परतावा आणि त्यासह माश्यांच्या तुकड्यावांचून, इतर सर्व जिन्नस एक शेर पाण्यांत शिजवावे. गाजर शिजत आल्यावर माशांचे तुकडे स्वच्छ धुऊन त्यांत टाकावे. तुकडे शिजतांच हलकेच काढून घ्यावे व तयार झालेलें कढण फडक्यांतून गाळून घ्यावें. नंतर दुसऱ्या भांड्यांत चार तोळे लोणी

घालून त्यांत दोन तोळे मैदा परतावा आणि त्यांत गाळून काढलेला रस्सा ओतून कलथ्यानें ढवळावा. कालवणाइतका जाड होत आल्यावर त्यांत माशांचे शिजलेले तुकडे टाकून एक उकळी आल्यावर भुजणें गरम राहील असें ठेवावें.

## सरंग्याचें कालवण—

दोन नारळ खवल्यावर त्यांतल्या एका वाटीची खव निराळी काढून ठेवावी व बाकीच्या खवीचें घट्ट व पातळ अशीं दोन दुधें काढावींत. नंतर ठेवलेल्या खवींत बेताची कोथिंबीर, सात आठ ओल्या मिरच्या, दहा लसणीच्या कांड्या, दहा दाणे मिरीं व एक तोळा धुतलेले तांदुळ घालून त्या सर्वांची पाट्यावर बारीक चटणी वांटावी व पाट्यावर थोडें पाणी घालून तो धुऊन घ्यावा. नंतर कल्हईच्या भांड्यांत पातळ दूध व हा मसाला घालून त्यांत एक तोळा मीठ, एक मासा हळद, डाळीएवढा हिंग व एका सरंग्याचे धुतलेले तुकडे हीं टाकावींत. मिश्रण जाड झालें असल्यास अल्पमात्र पाणी घालून भांडें चुलीवर ठेवावें. दोन चार उकळ्या आल्यावर पळीनें ढवळून त्यांत घट्ट दूध ओतावें आणि सारखें ढवळून कढ आल्यावर उतरून थंड झालें कीं त्यांत एक मोठें अगर दोन लहान लिंबें पिळून तें उपयोगांत आणावें. लिंबू न मिळाल्यास उकळी फुटण्या-पूर्वीं लिंबाएवढा चिंचेचा कल्क त्यांत टाकावा. रावस, गोळ, बोंबील, ओवशा वगैरेंचे असेंच कालवण करावें.

## सरंगा, तळलेला—

ज्याप्रमाणें सुका सरंगा चिरलेला असतो तसाच ताजा सरंगा चिरून त्यांतला कांटा सुरीनें काढावा व तो स्वच्छ धुतल्यावर, मीठ व लिंबाचा रस लावून थोडा वेळ ठेवावा. त्याला पाणी सुटल्यावर मीठ व मिरपूड यांचें मिश्रण त्याला आंतून व बाहेरून चोळावें आणि त्यावर तांदुळाची पिठी भुरभुरल्यावर तो दोन्ही बाजूंनीं हलकेच दाबावा. नंतर तो लोण्यांत तळून गरमच वाढावा.

**सरंगा, तळलेला चटणीचा—**

एक मोठा सरंगा उभा चिरून त्याचे दोन बोटें जाडीचे तुकडे करावे व ते धुऊन ठेवल्यावर, एक तोळा मीठ, अर्ध्या नारळाची खव, बेताची कोथिंबीर, सहा हिरव्या मिरच्यांचे तुकडे, एका लिंबाचा रस, व दोन मासे हळद या वस्तु घ्याव्या आणि मीठ व हळद यांचें मिश्रण माशाच्या तुकड्यांना चोळून लावावें. नंतर बाकीच्या मसाल्याची चटणी वांटून ती त्या तुकड्यांना लावावी आणि ते तुकडे मैदा भुरभुरलेल्या ताटांत घोळून तुपांत अथवा तेलांत तळावे, किंवा सबंद सारंगा मधोमध चिरून त्यांत वरील चटणी भरल्यावर सुतानें तो बांधून तळावा अथवा भाजावा.

**सरंगा रव्याचे पुरणाचा तळलेला--**

या पुस्तकाच्या पहिल्या भागांत जो बटाट्याचा सांजा सांगितला आहे त्याप्रमाणें बटाट्यांऐवजीं मटार अथवा ओले वाटाणे घालून सांजा करावा आणि तो लहान लहान सरंग्यांच्या पोटांत भरून त्यांना सुतानें बांधावें व ते तळून काढावे अथवा भाजावे. ज्यांना पाव चालत असेल त्यांनीं पावाचा पावशेर चुरा, पावशेर बारीक चिरलेले कांदे, मिरची, कोथिंबीर, आलें, लसूण, पुदीना, राईची पूड, मीठ, एका मोठ्या टामेटोच्या बारीक फोडी, पाव वाटी खोबऱ्याची खव, तिखट, धने व हळद या वस्तु बेतशीर घेऊन एका भांड्यांत चार तोळे तूप किंवा तेल टाकून त्यांत कांदा परतून भांडें उतरावें. नंतर वरील सर्व जिनसांची चटणी वांटावी म्हणजे तें पुरण तयार होतें. तळलेला कांदा नंतर सरंग्यांच्या पोटांत भरून ते बांधावे व तळून अथवा भाजून काढल्यावर त्यांच्या बरोबर वरील पुरण खाण्यास द्यावें. पुरण व मासा वाढतांना माशाचे आडवे तुकडे कांपून वाढावे.

**सरंगा भाजलेला, प्रकार १—**

दोन सरंगे मोठे असल्यास अच्छेर बारीक चिरलेले कांदे, चार ओल्या मिरच्यांचे तुकडे, एक तोळा ठेंचलेलें आलें, बेताची कोथिंबीर, तीन आम-

सुळें, अर्धी वाटी नारळाची खव, दीड तोळा मीठ, सहा मासे तांबडें तिखट व तीन मासे हळद, इतक्या वस्तु घेऊन कांद्याच्या तुकड्यांत सर्व मसाला मिसळून त्यांची चटणी वांटून ती तूप अथवा तेल यांत तळून काढून ठेवावी आणि पोटांतली घाण काढून टाकलेल्या सरंग्याच्या पोटांत ती भरावी व अंगाला चोपडून सरंग्यांचें पोट बांधून ते तूप अथवा तेल यांत तळून काढावे; आणि मग एका भांड्यांत चिरलेल्या कांदा व थोडें पुरण पसरून त्यावर सरंगे ठेवावे आणि त्यांच्यावर चिरलेला कांदा व पुरण पसरून भांडें झांकणासह चुलीवर ठेवावें. झांकणावर निखारे ठेवावे. पक्के भाजले गेले कीं भांडें उतरून सरंग्याचे तुकडे करून वाढावे. रावसहि असाच भाजावा. सरंग्यांत खारकांची चटणी भरून कोणी कोणी भाजतात.

**सरंगा भाजलेला, प्रकार २—**

दोन सरंग्यांचे तुकडे अथवा सबंद चिरलेले, आठ ओल्या मिरच्यांचे तुकडे, एक मोठा कांदा बारीक चिरलेला, पुदीना व कोथिंबीर बेताचीं, एक तोळा आलें, एक तोळा लसणीच्या कांड्या, एक तोळा मिरपूड, सहा वेलच्या व तीन मासे दालचिनीची पूड, हे सर्व जिन्नस, माशावांचून, पाट्यावर एकत्र वांटून त्यांत एक तोळा मीठ मिसळावें आणि तें मिश्रण घुसळलेल्या छटाक दह्यांत मिसळून तें मिश्रण धुऊन मसाला लावून ठेवलेल्या सरंग्यांच्या पोटांत भरावें अथवा तुकडे केले असल्यास त्यांना लेपाटावें आणि मग पांच तोळे तूप अथवा तेल यांत ते तळून काढावे अथवा भट्टींत भाजावे.

**सरंगा, चटणीचा—**

सरंग्याचें पोट चिरून त्यांतली घाण काढून तो धुतल्यावर आणि मसाला लावून ठेवल्यावर, नारळाच्या दीड वाटीची खव, बारा ओल्या मिरच्यांचे तुकडे, बेताची कोथिंबीर, एका लिंबाचा रस व सहा मासे मीठ या वस्तूंची चटणी वांटून ती सरंग्याला अंतर्बाह्य लेपाटावी व मग तो तळून अथवा भाजून काढावा.

## सरंगा मसाल्याचा—

सहा मासे जिरें, एक तोळा खसखस, सात सुक्या मिरच्या, सहा मासे लसूण, हळदीचें एक कुडें, तीन मासे मोहरी व चिमुटभर मेथ्या, यांच्या मिश्रणावर थोडा पाण्याचा हबका मारून तें वांटावें. नंतर दोन सरंगे स्वच्छ धुऊन त्यांच्या पोटांतली घाण काढून टाकल्यावर मीठ व लिंबाचा रस यांचें मिश्रण त्यांना अंतर्बाह्य लावावें. नंतर त्यांचे कापून तुकडे करावे. मग भांड्यांत चार तोळे तूप अथवा तेल टाकून त्यांत पांच तोळे कांद्याचा चूर लाल रंगावर परतल्यावर वरील वांटलेला मसाला परतावा. त्यामागून माशांचे तुकडे, दीड तोळा मीठ, थोडें पाणी व नारळाच्या एका वाटीचें जाड दूध हें मिश्रण उकळत ठेवावें. त्यांत सुपारीएवढ्या चिंचेचा कोळ टाकावा आणि वरील कांदा व मसाला टाकून तें सर्व एकत्र उकळावें.

## सरंग्याची करी पॉरिज—

एक सरंगा स्वच्छ धुऊन त्याला मसाला लावल्यावर त्याचे तुकडे करून ठेवावे. नंतर तीन मासे मोहरी, तीन मासे धुतलेले तांदूळ व एक मासा हळद यांचें मिश्रण वांटून एका नारळाचें जाड व पातळ दूध काढावें. पातळ दुधांत वरील वांटलेला मसाला टाकून तें मिश्रण चाळणींतून गाळावें व त्यांत आंब्याच्या एका कैरीचे तुकडे, सहा मासे आल्याच्या चकत्या, लसणीच्या ठेंचलेल्या सहा मासे कांड्या, ओल्या सहा मिरच्यांचे तुकडे, एक बारीक चिरलेला कांदा आणि सहा मासे मीठ घालून चुलीवर उकळत ठेवावें. थोडें आटल्यावर त्यांत सरंगा टाकून जाड दूध ओतावें व एक उकळी फुटल्यावर उतरावें.

## सरंग्याची मॉली—

एक सरंगा, दीड नारळाचें जाड व पातळ दूध, अगदीं बारीक चिरलेला एक मोठा कांदा, ओल्या लहान दहा मिरच्यांचे बारीक तुकडे, दोन तोळे आल्याच्या पातळ चकत्या, दोन तोळे ठेंचलेल्या लसणीच्या

कांद्या, सहा मासे दालचिनीचे लहान तुकडे व एका मोठ्या लिंबाचा रस, इतके पदार्थ घेतल्यावर एका भांड्यांत चार तोळे तूप अथवा तेल टाकून त्यांत कांदा, मिरच्या, आलें व दालचिनी हे पदार्थ चांगले परतावेत. नंतर त्यांत सहा मासे कणीक घालून ती परतावी व पांच मिनिटांनीं त्यांत पातळ दूध ओतून तें मिश्रण ढवळून सारखें करावें व उकळी फुटल्यावर त्यांत धुतलेले सरंगाचे तुकडे टाकावेत. ते चांगले उकळले गेल्यावर त्यांत नारळाचें जाड दूध व सहा मासे मीठ हीं टाकावींत. दोन उकळ्या आल्यावर उतरावें. थंड झाल्यावर त्यांत लिंबाचा रस किंवा व्हिनिगर घालावी व उपयोगांत आणावी. रावस, राजे, बोंबील, गोळीचे वगैरेची मॉली अशीच करावी.

**सारंगा टामेटोंतला—**

एका सरंग्याचें तुकडे, चार मोठालीं टामेटो, दोन कांदे, एक लसणीचा कांदा व एक तोळा आलें, इतके जिन्नस घेऊन प्रथम कांदा, लसूण व आलें यांची वांटून बारीक चटणी करावी व पातळ कपड्यांतून तिच्यांतला सारा रस पिळून घ्यावा. नंतर उकळी आलेल्या पाण्यांत टामेटो टाकून तीं नरमसर झाल्यावर बाहेर काढून सोलावींत व त्यांचे बारीक तुकडे करावे अथवा तीं शिजवून घोटून घ्यावीं. नंतर भांड्यांत पांच तोळे तूप किंवा तेल टाकून त्यांत घोटलेले टॉमेटो अथवा उकडलेले टॉमेटोचे तुकडे टाकून सहा मासे मीठ, तीन मासे मोहरीची पूड व तीन मासे तिखट घालावें. टामेटो शिजले कीं माशाचे तुकडे व कांद्याचा रस त्यांत घालून तें मिश्रण ढवळून सारखें करावें. शिजवून रस बराच जाड ठेवावा.

**सरंगा उकडलेला, प्रकार १—**

एक सरंगा, एक स्यालेड, चार टामेटो, आठ आल्याच्या चकत्या, तीन मासे मोहरीची पूड, दोन चमचे व्हिनिगर, एक उकडलेलें अंडें, बेताचें मीठ व पांच चमचे साखर घेऊन सरंगे स्वच्छ धुवावे व त्यांना एक चमचा व्हिनिगर, थोडें मीठ, चार हिरव्या मिरच्यांचे तुकडे व थोडें आलें यांची चटणी वांटून चोळावी व ते उकळ आलेल्या पाण्यांत

टाकून उकडावे. थंड झाल्यावर सरंग्याच्या वरचें साल व आंतला कांटा काढून मधलें मांस तुटूं न देतां मोठ्या बशींत मधोमध ठेवून द्यावें व त्याच्या भोंवतीं सॅलेड बारीक करून घालावें. टामेटो चिरून त्यांना मीठ, साखर, मिरपूड व व्हिनीगर हे पदार्थ लावावे व ते तुकडे सरंग्याच्या मांसावर ठेवावे. नंतर उकडलेल्या अंड्यांतलें पिंवळें घोटून त्यांत अदपाव दूध, साखर, मोहरीची पूड व व्हिनिगर घालून त्याचा सॉस बनवावा व तो सरंग्यावर ओतून खायला द्यावा.

**सरंगा उकडलेला, प्रकार २--**

दोन सरंगे स्वच्छ करून त्यांना मसाला चोपडावा व त्यांचे तुकडे कांपून ठेवावे. नंतर दोन तोळे कोथिंबीर, दोन तोळे लसूण, सहा मासे आलें, तीन मासे रायदळ, तीन मासे मीठ, तीन मासे व्हिनीगर, सहा कच्च्या मिरच्यांचे बारीक तुकडे व चिमूटभर हळद यांचें वांटलेलें वांटण त्यांना चोळावें आणि मोदकपात्रांतल्या चाळणीवर एक कल्हईची ताटली ठेवून तींत सरंग्याचे तुकडे ठेवावे आणि ते वाफून काढावे. कोळंबी, शेवंड, पाम्पलेट वगैरे माशांचेंहि असेंच करावें. मोदकपात्र नसल्यास माशांच्या तुकड्यांना मसाला लावल्यावर ते एका भांड्यांत ठेवावे आणि त्यांवर थोडें तूप अथवा तेल आणि पाणी घालून ते शिजवावे.

**सरंग्याचीं गाभोळीं--**

सरंग्याच्या गाभोळ्या आणून त्यांचे पट्टे सुटे करून त्या स्वच्छ धुऊन ठेवाव्या. गाभोळ्या बारा असल्यास अच्छेर कांदे, अर्ध्या नारळाची खव, दोन ओल्या मिरच्या व कोथिंबीर बेताची घेऊन कांदा बारीक चिरावा आणि त्यांत बाकीच्या जिनसा मिसळून त्यांत चमचाभर मीठ, चमचाभर तांबडें तिखट, चमचाभर हळद, चमचाभर धने अथवा जिऱ्याची पूड हीं मिसळावींत व नंतर एका भांड्यांत पांच तोळे तूप अथवा तेल घालून त्यांत वरील मसाला टाकावा आणि तो सारखा पसरून त्यावर गाभोळ्या ठेवाव्या. झांकण ठेवून त्यावर निखारे ठेवावे व चुलींत मंदाग्नि करावा. थोड्या वेळानें कांदा शिजल्यावर झांकण काढून चिंचेचा

जाड कोळ अथवा टामेटोचा जाड रस चार तोळे भांड्यांत टाकावा व पुन्हां झांकण ठेवावें. नंतर कांद्याचें पाणी सुकून तो नरम झाला कीं उतरून भांड्यांतलें मिश्रण ढवळावें आणि वाढावें.

**सरंग्याच्या गाभोळ्यांची करी—**

सहा गाभोळ्यांचे पट्टे सुटे करून स्वच्छ धुवावे व त्यांना हळद, मीठ आणि लसूण एकत्र वांटून चोपडावें व त्या वाफाव्या. नंतर मूठभर खसखस, एक तोळा चारोळी, बारा बदाम, दहा हिरव्या मिरच्या, तीन तोळे कोथिंबीर, लसणीच्या आठ पाकळ्या, आठ वेलच्या, तीन मासे आलें, अर्धा चमचा जिरें, अर्धा चमचा धने व साधारण मोठे तीन बारीक चिरलेले कांदे या सर्वांची बारीक चटणी वांटावी. मग एका भांड्यांत पांच तोळे तूप अथवा तेल घालून त्यांत वरील वांटलेला मसाला परतावा आणि त्यांत गाभोळीं व लसणीच्या एका कांद्याच्या कांड्या टाकून तें सर्व मिश्रण ढवळावें. त्यांत बेतशीर मीठ टाकावें आणि तें मंदाग्नीवर शिजूं द्यावें. करी बरीच जाड होऊन बाजूला तूप अथवा तेल, जें टाकलें असेल तें दिसूं लागलें, कीं भांडें उतरून त्यांत बेताचा लिंबाचा रस किंवा चिंचेचा कोळ टाकून मिश्रण ढवळावें आणि इच्छा असल्यास त्यांत व्हिनिगर दोन चमचे घालून ती उपयोगांत आणावी.

**कोळंबीचें कालवण, प्रकार १—**

पावशेर कोळंबी, दोन नारळांचें दूध जाड व पातळ, एक मोठा कांदा, तीन हिरव्या मिरच्या, बेताची कोथिंबीर व एक लसणीचा कांदा, या वस्तु घेऊन कांदा बारीक चिरावा व त्यांत कोथिंबीर, मिरच्या व लसूण घालून तें सर्व मिश्रण वांटावें. त्यांत एक तोळा मीठ, पाव चमचा हळद, अर्धा चमचा तिखट व एक चमचा धने घालून त्यांत कोळंबी घालावीं आणि पातळ दुधांत लिंबाएवढी चिंच कोळून त्यांत वरील कोळंब्यांचें मिश्रण मिसळावें. तें मिश्रण नंतर चुलीवर चढवावें. थोड्या वेळानें ढवळून चांगलें उकळलें गेल्यावर, चार तोळे तांदुळाचें अथवा

हरबऱ्याचें पीठ पाण्यांत पातळसर कालवून त्यांत ओतावें व ढवळल्यावर दोन उकळ्या आल्या म्हणजे नारळाचें जाड दूध त्यांत ओतून पुन्हां उकळी फुटल्यावर उतरावें. याप्रमाणेंच गोळीच्या कात्याचें, शेवडी, निवेठा वगैरेचें कालवण करावें. फरक इतकाच असतो कीं, चहाच्या चमच्याभर तुपांत ठेंचलेल्या लसणीच्या सहा कांड्यांची फोडणी करून तींत कालवण निवेठ्यासह ओतून ढवळल्यावर जाड दूध घालतात.

**कोळंबीचें कालवण, प्रकार २—**

पावशेर सोललेलीं सबंद कोळंबीं आणि पावशेर सालें व कोशसुद्धां कोळंबीं निवडून धुवावींत व तीं एक तोळा मीठ व एका लिंबाचा रस यांत भिजवून ठेवावींत. नंतर अडीच तोळे लोण्यांत दोन मोठे चिरलेले कांदे तांबुस रंगावर परतून त्यांत सोललेलीं कोळंबीं धुऊन टाकावींत. त्यानंतर सालाच्या कोळंब्यांचे लहान तुकडे कांपून ते कोशांसह त्यांत टाकावेत. मग तें सर्व मिश्रण परतावें आणि एका नारळाचें दूध, चार हिरव्या मिरच्यांचे तुकडे, एका टामेटोच्या चकत्या, चमचाभर गरम मसाला, दोन मासे ठेंचलेली वेचली, दोन मासे दालचिनीची पूड, एक तोळा आल्याचे कांप, लसणीच्या आठ कांड्या, एक डहाळी पुदीना, एक डहाळी कोथिंबीर, मूठभर ओले वाटाणे अथवा मटार, नोलकोलचे पांच तुकडे, बेताचें मीठ व पाणी हे पदार्थ त्यांत घालून कोळंबीं शिजवावींत. शिजल्यानंतर भांडें उतरून त्यांतलीं सोललेलीं कोळंबीं व नोलकोलचे तुकडे हीं काढून घ्यावींत आणि बाकीचें मिश्रण एका फडक्यांतून गाळून काढावें. नंतर सालांतलें कोळंब्यांचें मांस, वाटाणे व कोशांतली लाख यांची वांटून चटणी करावी. रिकामें झालेलें भांडें धुऊन चुलीवर ठेवावें व त्यांत अडीच तोळे लोणी टाकून चार तोळे मैदा त्यांत परतावा आणि त्यांत गाळलेला रस्सा व काढून ठेवलेले सर्व पदार्थ टाकून तें मिश्रण ढवळावें. हवें असेल तेवढें कालवण आटलें कीं मिश्रण उतरून उपयोगांत आणावें.

## कोळंबीचें अथवा झिंग्यांचें आटलें—

लहान मोठीं चोवीस कोळंबीं, एक मोठा कांदा, चार हिरव्या लहान मिरच्या, बेताची कोथिंबीर व दोन तोळे लसूण वांटलेली, हे जिन्नस घेऊन कांदा बारीक चिरावा. व तो भांड्यांत टाकून त्यांत मिरच्या कोथिंबीर चिरून टाकल्यावर एक तोळा मीठ, सहा मासे तांबडें तिखट, तीन मासे हळद आणि तीन मासे धने हे पदार्थ त्यांत टाकावेत. नंतर त्यांत कोळंबीं धुऊन सोलून टाकावींत. चार तोळे तूप अथवा तेल त्यांत टाकल्यावर थोडें पाणी ओतून तें सर्व शिजत लावावें. नंतर लिंबा एवढी चिंच पावशेर पाण्यांत कोळून तें पाणी त्यांत ओतावें. कढण उकळून जाडसर झाल्यावर उतरावें. हें ताबडतोब वाढूं नये. सकाळीं केलेलें संध्याकाळीं वाढावें. मोडच्या, चिंबोरी, शेवंड वगैरेंचेंहि असेंच करावें.

## कोळंबीची आमटी—

पावशेर कोळंबीं सालांसुद्धां अर्धे कोसे कांपून स्वच्छ धुवावीं व नंतर अदपाव ओल्या चवळीचे दाणे व तीन कांद्यांच्या बारीक फोडी त्यांत मिसळून तें तिहींचें मिश्रण एका कल्हईच्या भांड्यांत घातल्यावर त्यावर अडीच तोळे कुटलेलें आलें, दोन तोळे चेंचलेली लसूण, दीड तोळा मीठ, सहा मासे धने, दोन मासे हळद, सहा मासे तांबडें तिखट, दोन तोळे तूप अथवा तेल आणि पावशेर पाणी घालून तें शिजूं लावावें. नंतर मोठ्या दीड नारळाचें पातळ व जाड असें दूध काढून पातळ दुधांत लिंबाएवढी चिंच कोळून ठेवावी. चवळी व कांदा नरम झाल्यावर चिंच त्यांत टाकावी. पंधरा मिनिटें ते मिश्रण उकळल्या-वर चार तोळे बेसनपीठ पाण्यांत कालवून त्यांत ओतावें व तें ढवळावें. नंतर तीन मासे कुटलेली दालचिनी, दहा ठेंचलेल्या वेलच्या व किसलेलें पाव जायफळ हे पदार्थ त्यांत टाकून तें ढवळावें. सांबाऱ्याप्रमाणें मिश्रण जाड होत आलें कीं त्यांत जाडें दूध ओतावें. दोन उकळ्या

आल्यावर आमटी उतरावी आणि थंड झाल्यावर वाढावी. चवळीच्या-ऐवजीं मटार, ओले वाटाणे, डबल बीन्स, काजू, ओले भुईमुगाचे दाणे वगैरे घालूनहि ही आमटी अशीच करावी.

**कोळंबीची खीर—**

वरील आमटीच्या कृतींत सांगितल्याप्रमाणें पदार्थ घेऊन अठरा कोळंबीं स्वच्छ करावींत व त्यांत बारा पिकलेल्या बिलिंबांचे तुकडे मिळवून बाकीची कृति वरीलप्रमाणेंच करावी.

**कोळंबीचें कालीफ्लावरचें सांबारें—**

वाटाणा, चवळी वगैरेच्या ऐवजीं कालीफ्लावर चिरून घालावें आणि कोळंबीच्या वरील आमटीच्या कृतीप्रमाणेंच पुढील सर्व कृति करावी.

**कोळंबीच्या वड्या अथवा कटलेट्स्—**

अठरा मोठालीं कोळंबीं सोलून स्वच्छ धुवावीं व त्यांच्यांतले काळे पट्टे व माती काढून तीं ठेंचून वांटावीं आणि कोशे कालवणांत टाकावे. नंतर चार तोळे रवा अथवा पावाचा चुरा व चिमुटभर मिरपूड घालून तव्यावर भाजावा आणि तें मग भज्यांच्या पिठाहून जाडसर असें पाण्यांत भिजवून ठेवावें. त्यानंतर पांच तोळे चिरलेली कोथिंबीर, एक बारीक चिरलेला कांदा, सहा मासे वांटलेलें आलें, पुदीन्याचीं वीस पानें, तीन ओल्या वांटलेल्या मिरच्या व तीन उकडलेले बटाटे, हे सर्व पदार्थ कांद्यासह एकत्र वांटून त्यांत सवा तोळा मीठ मिळवून तें वांटण वरील पातळ पिठांत कोळंब्यांसह एकजीव मिसळावें आणि त्याच्या पानाच्या आकाराच्या वड्या थापाव्या व त्या तांदुळाच्या पिठांत अगर पावाच्या चुऱ्यांत घोळून कढईतल्या तुपांत अगर तेलांत तळून काढाव्या. तळल्यावर त्यांवर लिंबू पिळून खायला द्याव्या. गोळींचे कटलेट्सहि असेच करावे.

**कोळंबीचे मुठे, प्रकार १—**

पावशेर कोळंबीं स्वच्छ धुऊन वरच्याप्रमाणेंच बारीक वांटावींत, आणि नंतर तें वाटप, नारळाच्या अर्ध्या वाटीची खव, एक तोळा आलें,

सहा ओल्या मिरच्या, पांच तोळे चिरलेली कोथिंबीर, तीन मासे हळद, सहा मासे ठेंचलेली लसूण, बेताचें मीठ आणि चार तोळे बेसन पीठ यांच्यांत मिसळून त्यांचें एकत्र मिश्रण वांटून त्याचे लांबट गोळे करावे. ते गोळे नंतर रव्यांत अथवा शिळ्या पावाच्या भुसकुटांत फिरवून त्यांवर अंड्यांतलें पांढरें लावावें व तळून काढावे.

### कोळंबीचे मुठे, प्रकार २—

कोळंबीं अथवा शेवंडीं वाफून काढून पाट्यावर वाटावीं व त्यांत बेताचें मीठ, मिरपूड, जायफळपूड, पुदीन्याचीं पानें व पाण्यांत भिजवून नरम झालेली पावाची एक फांक या वस्तु घालून त्या सर्वांच्या वड्या कराव्या व त्या रव्यांत फिरवून तळून काढाव्या.

### कोळंबीचे मुठे, प्रकार ३—

अच्छेर कोळंबीं स्वच्छ धुतल्यावर सोलून तीं चमचाभर मीठ व चमचाभर तिखट यांच्या मिश्रणांत वाफावींत व नरम झाल्यावर पाट्यावर वांटावींत. नंतर एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण, सहा चिरलेल्या ओल्या मिरच्या, वीस पुदीन्याचीं पानें व बेताची कोथिंबीर. यांचें मिश्रण वांटून तें, कोळंबीं व मूठभर बेसनपीठ यांचें एकजीव मिश्रण केल्यावर, त्यांत मिसळून त्याचे मुठे करावे आणि ते तेल अगर तूप यांत तळून काढल्यावर त्यांवर लिंबू पिळून खावे. तळण्याच्या आधीं इच्छा असल्यास अंड्यांतलें पांढरें त्यांवर लावून ते रव्यांत अगर पावाच्या भुसकुटांत फिरवावे.

### कोळंबी अथवा सरंगा यांचीं भर्जीं—

सोललेलीं कोळंबीं अथवा सरंगे स्वच्छ धुऊन त्यांच्या पातळ तुकड्यांना मीठ व हळद यांचें मिश्रण चोळावें आणि ते वाफून काढावे. नंतर छटाक बेसनपीठ, तीन मासे जिऱ्याची पूड, बेताची कोथिंबीर, दोन मिरच्या, सहा मासे मीठ, सहा मासे तिखट, वालभर सोडा अथवा बेकिंग पावडर आणि दोन तोळे तूप अथवा तेल यांचें मिश्रण

एकत्र वांटावें व तें जिलबीच्या पिठाइतकें पाण्यांत मिसळून घट्ट करावें. नंतर कढईंतलें तूप अथवा तेल तापल्यावर कोळंबी अथवा सरंगा यांचा एकेक तुकडा वरील घट्ट पिठांत बुडवून भज्याप्रमाणें त्यांत तळून काढावा. कालव्याचीं भजीं अशींच करावींत.

**कोळंबीं फोडणीचीं—**

अर्धे कोशे ठेवून अच्छेर कोळंबीं स्वच्छ धुवावीं व नंतर अच्छेर बारीक चिरलेला कांदा, नारळाच्या अर्ध्या वाटीची खव, चमचाभर मिऱ्याची पूड, चमचाभर तिखट, सवा चमचा मीठ, सपाट चमचा हळद, मूठभर खिसमिस व दोन टामेटोंचा रस, इतके पदार्थ घेतल्यावर भांड्यांत चार तोळे तूप अथवा तेल टाकून तें तापल्यावर त्यांत कोळंब्यांसह वरील सर्व पदार्थ टाकावे व त्यांत थोडें पाणी घालून भांडें मंदाग्नीवर ठेवावें. भांड्यावर झांकण ठेवून मिश्रण शिजूं द्यावें. शिजल्यावर उतरून उपयोगांत आणावें. इच्छा असल्यास वरील मिश्रणांत मटार, वाटाणे, उकडलेले सोलीव बटाटे वगैरे पदार्थहि टाकावे.

**कोळंबीं सुकीं—**

अच्छेर सोललेलीं कोळंबीं, अच्छेर बारीक चिरलेला कांदा, चार चिरलेल्या मिरच्या, पांच तोळे चिरलेली कोथिंबीर, पाव तोळा मिरपूड, नारळाच्या अर्ध्या वाटीची खव, एक तोळा ठेंचलेली लसूण व एक तोळा वांटलेलें आलें हे सर्व जिन्नस एकत्र वांटावे आणि एका भांड्यांत चार तोळे तूप अथवा तेल टाकून तें तापलें कीं त्यांत चिरलेल्या कांद्यांतले मूठभर कांदे परतून त्यांतच नारळाची खव परतावी व भांडें उतरावें. नंतर बाकीच्या कांद्यांत चमचाभर मीठ, चमचाभर हळद, चमचाभर तिखट, चमचाभर धने वगैरे मसाल्याचे पदार्थ घालून तें मिश्रण चांगलें चुरावें आणि त्यांत कोळंबीं मिसळून तें मिश्रण वरील तळणीच्या भांड्यांतल्या मिश्रणांत टाकावें व भांडें चुलीवर चढवावें. मंदाग्नीवर मिश्रण नरमसर शिजल्यावर त्यांत लिंबाएवढ्या चिंचेचा कोळ ओतून तें ढवळावें व उतरावें. मांसहि असेंच सुकें तयार करावें.

**कोळंब्याची करी, प्रकार १—**

बारा मोठालीं कोळंबीं, सफरचंदाच्या अगर अननसाच्या दोन फोडी, चार तोळे खसखस, चार तोळे चारोळी, चार तोळे धने, आठ तोळे काजू, आठ तोळे खिसमिस, सहा हिरव्या मिरच्या, बेताची कोथिंबीर, बदामाच्या बारा बिया, पाव वाटी सुकें खोबरें, चार वेलदोडे, एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण व एका नारळाचें दूध, इतक्या जिनसा घेतल्यावर काजू, खिसमीस, दूध, सफरचंद व कोळंबी या चार वस्तूंवांचून बाकीचा मसाला एकत्र चांगला वांटावा आणि नंतर चार तोळे तूप अथवा तेल एका भांड्यांत घालून तें चुलीवर तापल्यावर त्यांत मूठभर चिरलेला कांदा परतून त्यांतच चमचाभर मैदा व वांटलेला मसाला हीं एकत्र परतावींत. नंतर त्यांत सफरचंदाच्या फोडी, कोळंबीं व काजू टाकून तें सर्व मिश्रण ढवळावें. त्यांत नंतर बेताचें मीठ, तिखट, हळद व नारळाचें दूध घालून बेतशीर शिजवावें. बेतशीर दाट राहिल्यावर उतरून त्यांत लिंबाचा रस मिसळून ती करी उपयोगांत आणावी. ही करी दुसऱ्या दिवसाकरतां ठेवणें असल्यास ती ठेवतांना चांगली गरम करून दुसऱ्या स्वच्छ घांसलेल्या भांड्यांत ओतावी, म्हणजे चांगली राहते. शेवंड, चिकन वगैरेची करीहि अशीच करावी.

**कोळंबीची करी, प्रकार २—**

चोवीस मध्यमसर कोळंब्या सोलून त्यांचे तुकडे करावे व नंतर पाव नारळाची खव करून ठेवल्यावर दीड तोळा धने, तीन मासे जिरें, दीड मासा मेथ्या व मूठभर खसखस हे तीन पदार्थ तव्यावर भाजून ते वरील सर्वांत वांटावे. नंतर त्यांत एक तोळा लसूण, एक तोळा आलें व पाव तोळा मिरपूड या वस्तु वांटून मिसळाव्या. त्यानंतर मोटाले चार कांदे बारीक चिरून ते तीन चार तोळे तुपांत परतल्यावर त्यांत वरील वांटीव मसालामिश्रित कोळंबीं परतावींत. त्यांत मूठभर ओले वाटाणे असल्यास टाकून एक चमचा मीठ टाकावें आणि शिजण्यास पाणी ओतून तें मिश्रण शिजूं लावावें. शिजल्यावर त्यांत अर्ध्या नारळाचें दूध

व एका लिंबाचा रस ओतून ती करी ढवळल्यावर उतरून उपयोगांत आणावी.

### कोळंबीच्या पानवड्या, प्रकार १—

पहिल्या भागांत अळू वगैरेच्या वड्या करण्याची जी रीति सांगितली आहे त्याप्रमाणें करून, पावशेर कोळंब्यांचे बारकि तुकडे अगर ताज्या बोंबलाचे बारीक तुकडे, कांटा काढलेल्या कोळंबीच्या ऐवजीं घालावे. अथवा आलें व लसूण लावून तयार केलेला मांसाचा बारीक खेमा उपयोगांत आणावा.

### कोळंबीच्या पानवड्या, प्रकार २—

अच्छेर कोळंब्यांना धुऊन तीं वाफावींत व त्यांचे कोशे काढून टाकून तीं वांटल्यावर त्यांत एक तोळा आलें, बेताची कोथिंबीर, सहा हिरव्या मिरच्या, तीन मासे लसूण, एक मासा चारोळी, पुदिन्याचीं पंधरा पानें, दीड चमचा मीठ, दोन भाजलेले कांदे व पाव वाटी सुकें खोबरें हे सर्व जिन्नस एकत्र वांटून मिसळावे आणि त्यांत चार तोळे बेसन पीठ हि मिळवावें. नंतर कोबीचीं पांढरीं पानें निखाऱ्यांवर जराशीं शेकून त्यांवर हा वांटलेला गोळा पातळ थरानें पसरावा. सहा पानांवर याप्रमाणें वरील मिश्रण पसरल्यावर त्यांच्या सहा वळकट्या कराव्या व त्या चाळणींत उकडून थंड झाल्यावर सुरीनें कांपून तांबुस रंगावर येईतों तुपांत तळाव्या. इच्छा असल्यास बेसन कालविलेल्या पातळसर पाण्यांत बुडवून मग त्या तळाव्या. रावस व खेमा याच्याहि अशाच पानवड्या करतां येतात. खेम्याच्या पानवड्या करतांना खेम्यांत गरम मसाला मिसळावा. कोबीचीं पानें न मिळाल्यास अळवाचीं घ्यावींत.

### कोळंबीचें तिखसें—

बारा ताज्या किंवा सुक्या मोठ्या कोळंब्या घेऊन, लहान असल्यास अधिक घेऊन, आठ सुक्या मिरच्या, चमचाभर जिरें, चमचाभर मिरीं, अर्धी वाटी सुकें खोबरें, थोडी नारळाची खव, एक तोळा लसूण, सुपारीइतकी चिंच व बेताचें मीठ घेऊन दोन तोळे तुपांत सर्व

मसाला तळावा व तो सर्वांत मिसळून वांटल्यावर त्यांत चिंच व कोळंबीं मिसळावीं व तें सर्व चार तोळे तुपांत परतून काढल्यावर पाणी घालून शिजवावें व उपयोगांत आणावें.

**कोळंबीं बटाटेमिश्रित--**

पावशेर कोळंबीं सोलून उकडलेल्या पावशेर बटाट्यांच्या फोडी चिराव्या आणि कांदा चिरल्यावर एक तोळा आलें व एक तोळा लसूण या दोहोंचें मिश्रण वांटावें. नंतर कांदे, बटाटे, ओले वाटाणे किंवा डबल बीन्स अथवा मटार, कोळंबीं व वांटलेलें आलेंलसणांचें मिश्रण हें सर्व एकत्र करून त्यांत चमचाभर मीठ, चमचाभर धने, चमचाभर तिखट, अर्धा चमचा हळद, चार तोळे तूप, थोडे काजू व अच्छेर पाणी घालून तें मिश्रण शिजत लावावें. कांदा, बटाटे व कोळंबीं शिजल्यावर भांडें उतरून निखाऱ्यांवर ठेवावें. दहा मिनिटांनीं उपयोगांत आणावें.

**कोळंबीची कढी—**

अच्छेर कोळंब्यांचे अर्धे कोशे कांपून तीं सोलून स्वच्छ धुतल्यावर त्यांना थोडें मीठ फांसून तीं निथळत ठेवावींत. तीं सुकल्यावर त्यांना चार चमचे करीचा मसाला चोळावा आणि एका भांड्यांत चार तोळे तूप टाकून तें तापल्यावर त्यांत बारीक चिरलेले तीन कांदे व चमचाभर मैदा परतल्यावर त्यांत मसाला लावलेलीं कोळंबीं लाल रंगावर परतून काढावींत आणि मग त्यांत दीड चमचा मीठ व थोडें पाणी टाकून शिजूं लावावींत. शिजतांना त्यांत चिरलेले सहा टामेटो, चमचाभर आल्याचा रस व थोडे खारकांचे तुकडे हीं टाकावींत. उकळी फुटल्यावर एका नारळाचें जाड दूध त्यांत ओतावें. दाट कढी होत आली कीं भांडें उतरून त्यांत एक लिंबू पिळावें व कढी वाढावी.

**मोहऱ्याचें कालवण—**

बारा कोळंब्या, एक नारळ, छटाक खिसमिस, अर्ध्या नारळाची खव व सवा चमचा रायदळ घेऊन खव पाट्यावर बारीक वांटून तींत रायदळ

मिसळावें. अर्ध्या नारळाचें जाड व पातळ दूध काढावें. पातळ दुधांत वरील रायमिश्रित वांटलेली खव मिसळावी आणि तिच्यांत खिसमिस, सहा मासे लसणीच्या कांड्या, उभ्या चिरलेल्या सहा मिरच्या, कोळंबीं, अदपाव पाणी, बारा कढिलिंबाचीं पानें व बेताचें मीठ घालून तें मिश्रण शिजूं लावावें. कोळंबीं शिजलीं की दाट दूध त्यांत ओतून एक उकळी आल्यावर भांडें उतरावें. नंतर त्यांत दोन चमचे साखर व एका लिंबाचा रस पिळून ढवळल्यावर वाढावें.

**गाभोळीं—**

समुद्रकिनाऱ्यापासून दूर राहणाऱ्यांना जर ताज्यांसारखीं खारीं गाभोळीं करायचीं असतील, तर गाभोळ्यांच्या बोट बोट जाडीच्या चकत्या कांपून त्या आठ तासपर्यंत पाण्यांत भिजत ठेवाव्या व नंतर त्या कोळंबीच्या आटल्यासारख्या अथवा पुरणाच्या गाभोळ्यांप्रमाणें शिजवाव्या.

**ओवशा—**

तीन ओवशा खवल्यांसुद्धां भाजून त्यांच्या वरचें साल व त्यांच्यांतले कांटे काढून त्यांचा चुरा करून ठेवावा. नंतर अगदीं बारीक चिरलेले दोन कांदे चार तोळे तुपांत तळून, तीन टामेटोंचें बारीक तुकडे कांद्यांत एकजीव होईतों परतावेत. नंतर ओवशांचा चुरा, बेताचें मीठ, मिरपूड व कोंथिंबीर चिरलेली घालून तें सर्व तांबड्या रंगाचें होईतों परतावें आणि गरम असतांच वाढावें.

**गोळीचे टामेटोंतले—**

गोळीच्याच्या पिसाऱ्याचा एक भाग घेऊन त्याचे बारीक तुकडे करावे आणि पावशेर टामेटो सोलावे. नंतर अडीच तोळे आलें, अडीच तोळे लसूण, एक तोळा मोहरी, दोन कांदे, मिरच्या, कोथिंबीर व पुदीना बेताचीं घेऊन त्या सर्वांचें मिश्रण वांटून त्यांत बेतशीर मीठ व चिमूटभर मिरपूड मिळवल्यावर बेतशीर तिखट मिळवावें व तें मिश्रण गोळीचेच्या तुकड्यांना व टामोटोंना सारखें फांसावें. नंतर भांड्यांत चार तोळे तूप

घालून तें तापल्यावर त्यांत टामेटोचे अर्धे तुकडे पसरावे आणि त्यांच्यावर गोळीचे पसरून त्यावर बाकीचे टामेटोचे तुकडे, पुदीन्याचीं अथवा कढिलिंबाचीं बेतशीर पानें आणि दोन मुठी जाड रवा अथवा चुरलेला पाव टाकून भांडें विस्तवावर ठेवावें आणि झांकण ठेवून त्यावर निखारे ठेवावे. रवा बदामी रंगावर भाजला गेला कीं भांडें उतरावें व पदार्थ वाढावा.

**गोळीचे पुरणाचे—**

अर्धा शेर गोळीच्याचे तुकडे, अच्छेर कांदा, सहा बटाटे, तीन टामेटो व अर्ध्या नारळाची खव, इतके पदार्थ घेऊन कांदा चिरून उकडलेल्या बटाट्यांच्या चकत्या कापाव्या आणि तें सर्व एका भांड्यांत घालून त्यांत सवा चमचा मीठ, चमचाभर जिऱ्याची पूड, चमचाभर तिखट, सपाट चमचा हळद, चार तोळे तेल अथवा तूप आणि थोडें पाणी घालून भांडें मंदाग्नीवर ठेवावें. तेल अथवा तूप बाजूला येईतों तें शिजवावें आणि मग उतरून वाढावें. कोळंबीं किंवा रावस यांचेंहि असेंच करावें.

**बोंबील तळलेले—**

ताज्या बोंबलाचे तुकडे एका बाजूनें चिरून कांटा काढावा व त्यांना कांदा, आलें, मीठ व मिरी यांची पूड लावून तळावे.

**फिलेट्स्—**

सरंगा, रावस वगैरे माशांतले कांटे काढून त्यांचे तुकडे करावे व त्यांना मीठ, हळद, तिखट व लिंबाचा रस बेतशीर चोळून थोडा वेळ ठेवावे व मग अंड्यांतलें सर्व घुसळून त्यांना लावल्यावर ते पावाच्या चुऱ्यांत दाबून काढून तळावे.

**हलवा मासा तळलेला, प्रकार १—**

दोन हलवा माशांचे तुकडे करून त्यांना दोन चमचे मीठ लावून कांहीं वेळ ठेवून द्यावे. नंतर चमचाभर तिखट व चमचाभर हळद एकत्र करून तें मिश्रण त्यांना चोपडावें. हवें असल्यास त्यांत थोडें धन्यांचें

चूर्णहि मिसळावें. नंतर मूठभर तांदुळाची पिठी पसरून त्यांत माशांचे तुकडे ठेवावे व दोन्ही बाजूंनीं ते पिठांत घोळून तुपांत अगर तेलांत तव्यावर तळून काढावे. रावस, सरंगा, गोलचा, कोळंबीं, ओवशा, ताजे बोंबिल वगैरेचे असेच तुकडे तळावे. सरंग्यांत धने घालूं नयेत.

**हलवा मासा तळलेला, प्रकार २—**

हलव्याचे तुकडे करून त्यांना हळद व मीठ लावून ठेवावें. नंतर मिरच्या, कोथिंबीर, लसूण व मोहऱ्या भरपूर घेऊन ते पदार्थ लिंबाचा रस अथवा व्हिनिगर यांत वांटल्यावर तें मिश्रण तुकड्यांना चोपडावें व ते तुकडे पिठांत घोळून तळावे.

**मासे तळण्याचा प्रकार ३—**

हलवा, रावस किंवा सरंगा यांच्या तुकड्यांना लिंबाचा रस, मीठ व मिरपूड लावून पंधरा मिनिटें ठेवल्यावर पिठांत घोळून तळावे. अथवा लिंबाच्या रसांत किंवा व्हिनिगरमध्यें मीठ, तिखट व हळद वांटून तुकड्यांना लावून थोड्या वेळानें त्यांत फिरवल्यावर ते तळावे. तळावयाचा मासा मीठ व लिंबाचा रस यांच्या मिश्रणांत भिजत ठेवून कांहीं वेळानें धुवावा व फडक्यावर ठेवून द्यावा. पाणी निथळल्यावर वरील मसाला लावून तळावा. गोल व रावस यांचे तुकडे करून असेच तळावे.

**शेवंडी—**

शवंड सबंद धुऊन पाण्यांत घालून उकडावी. थंड झाल्यावर तिच्या वरची कवची काढून तिचे प्रत्येक सांध्यावर तुकडे तोडावेत आणि त्यांना चमचाभर मीठ, पाऊण चमचा तिखट व अर्धा चमचा हळद यांचें मिश्रण चोळून थोड्या वेळानें ते तुकडे तांदुळाच्या पिठांत घोळावे आणि तळून काढावे. अथवा बेसनपिठांत थोडें जिरें, गुंजभर पापडखार किंवा सोडा, चिमूट चिमूट मीठ व तिखट, थोडी कोथिंबीर व चार तोळे बेसनपीठ यांचें मिश्रण भज्याच्या पिठासारखें पाण्यांत जाडसर कालवून त्यांत तुकडे बुडवावे व तळून काढावे. याप्रमाणेंच सोललेलीं कोळंबीं व उकडलेलीं कालवें यांना मीठ, हळद व मिरीं यांचें मिश्रण

चोपडून तळून काढावें. जे मासे तळायचे असतील त्यांना धने लावले नाहींत तरी चालतें.

### शेवंडीची करी, प्रकार १—

वरच्याप्रमाणेंच तीन शेवंडीं उकडून त्यांची कवची काढल्यावर त्यांचे तुकडे पाडावेत. ते तुकडे जर अर्धा शेर वजनांत भरले तर चमचाभर जिरें, अर्धा चमचा मेथ्या, आणि भाजलेली मूठभर खसखस यांचें मिश्रण वांटून, नारळाच्या एका वाटीची खव, मूठभर सांबाऱ्याचा मसाला, दोन लसणींचे कांदे, दोन तोळे आलें व तीन मासे मिरीं यांचें मिश्रण वांटून त्यांत तें मिसळल्यावर, पावशेर बारीक चिरलेले कांदे अर्धपाव तुपांत परतून त्यांतच वरील वांटीव मिश्रण परतावें आणि त्यांत नंतर चमचाभर मैदाहि परतावा. त्यामागून त्यांत शेवंडीचे तुकडे, बेताचीं मीठ, हळद व तिखट हींहि परतल्यावर नारळाचें पातळ दूध त्यांत ओतून तें मिश्रण शिजूं लावावें. शिजल्यावर त्यांत बेतशीर चिंचेचा कोळ, नारळाचें जाड दूध व चमचाभर साखर टाकून चुलींत मंदाग्नि करावा. बेताचें जाडसर आटून तूप वर दिसूं लागलें कीं उतरावें. याला एका मोठ्या नारळाचें दूध व बरेंच तूप लागतें. धने नसल्यास करीचा मसालाच तेवढा वापरावा. कोळंबीं व चिकून यांचीहि अशीच करी करावी.

### शेवंडीची करी, प्रकार २—

पावशेर शेवंडीं, एका नारळाचें जाड व पातळ दूध, अर्ध्या नारळाची खव, करीच्या मसाल्याची तीन चमचे पूड, दोन तोळे आलें, एक तोळा लसूण व इच्छा असल्यास कढिलिंबाचीं दहा पानें हें सर्व पाट्यावर वांटून सुपारीएवढी चिंच पाण्यांत भिजत टाकावी. नंतर चार तोळे तुपांत पांच तोळे चिरलेला कांदा तळल्यावर त्यांत वरील वांटीव मसाला व चमचाभर मैदा परतून काढावींत व त्यांतच शेवंडीचे तुकडे परतल्यावर त्यांत पातळ दूध व मसाल्याचें पाणी ओतून शिजूं लावावें. उकळी फुटल्यावर चिंचेचा कोळ आणि दीड चमचा मीठ त्यांत टाकून

करी बेताची जाडसर झाल्यावर तींत जाड दूध ओतावें व एक उकळी फुटल्यावर भांडें उतरून निखाऱ्यांवर ठेवावें. दहा मिनिटांनीं करी वाढावी. चिंबोऱ्याचीहि अशीच करी करावी.

## शेवंड भाजलेली—

अर्धा तासपर्यंत शेवंड पाण्यांत उकळून अथवा वाफून काढून तिच्या-वरची कवची न फोडतां खालून मांस काढून घ्यावें व त्याचा कांपून बारीक खेमा तयार करावा. नंतर दोन शेवंडीं असल्यास तीन कांदे, वीस पुदीन्याचीं पानें, दोन लहान हिरव्या मिरच्या व अडीच तोळे आलें, यांचा बारीक मसाला वांटून तो चार तोळे तुपांत परतावा आणि त्यांत शेवंडीचा खेमा नंतर परतून चमचाभर मीठ त्यांत मिसळावें व भांडें उतरावें. भांड्यांतलें मिश्रण निवाल्यावर तें शेवंड्यांच्या कवच्यांत भरून त्यांवर पांच तोळे रवा, चिमूटभर मीठ व चिमूटभर सोडा यांचें पाण्यांतलें दाट मिश्रण चढवावें व तें भट्टींत भाजून काढावें.

## शेवंडीचें पुरण—

अच्छेर शेवंड वाफून सोलून बारीक चिरून ठेवल्यावर पांच तोळे कोथिं-बीर, चार मिरच्या, एक तोळा लसूण, अर्ध्या नारळाच्या खवींत भाजलेले चार तोळे धने, दोन तोळे खसखस, दोन तोळे बदामगीर, चमचाभर जिरें, सहा सुक्या मिरच्या, एक हळकुंड, दोन तोळे आलें व अर्धा चमचा मेथ्या हे पदार्थ घेतल्यावर आल्यावांचून इतर सर्व जिन्नस भाजावे व ते नारळाच्या खवीबरोबर वांटावे. नंतर आठ तोळे तुपांत चिमूटभर दालचिनीची पूड, कांदा व मसाला परतावींत आणि नंतर त्यांत शेवंडीचे तुकडे व दीड चमचा मीठ या दोन वस्तु टाकून परतल्यावर नारळाचें दूध त्यावर टाकून तें सर्व ढवळावें. तें सर्व मिश्रण सुकल्यावर त्यावर दोन लिंबें पिळून तें उतरावें. सॉस असल्यास तो ओतावा व लिंबें पिळं नयेत. कोळंब्यांचें पुरण असेंच करावें.

**शेवंडीचें प्याटीस—**

अर्धा तासपर्यंत वाफून काढल्यावर त्यांच्या मांसाचा खेमा तयार करावा. दोन शेवंड्यांचा खेमा केला असल्यास एक तोळा लसूण, अडीच तोळे आलें, चार ओल्या मिरच्या, पांच तोळे चिरलेली कोथिंबीर व पुदीन्याचीं तीस पानें, यांचें चिरलेलें मिश्रण पांच तोळे तुपांत परतावें व त्यांत शेवंड्यांचा खेमा आणि पाऊण चमचा मीठ या वस्तु परतल्यावर त्यांत थोडी हळद, थोडें तिखट व थोडें पाणी या वस्तु घालाव्या आणि खेमा शिजूं द्यावा. पंधरा मिनिटांनीं त्यांत चमचाभर कोकमाचा म्हणजे अमसुलांचा रस ओतून तें ढवळावें. शिजल्यावर भांडें उतरून थंड होऊं द्यावें. त्यानंतर पुढें जी चरबीची पेस्ट सांगितली आहे तशी तयार करून तिचे तुकडे करावे व ते पुरीपेक्षां लहान आकाराचे लाटून तयार केल्यावर वाट्यांत बसवून त्यांवर पुरण ठेवावें आणि पुरणावर दुसरी पुरी ठेवून खालच्या व वरच्या पुऱ्यांचे कांठ पाण्याच्या हातानें चांगले एकमेकांशीं चिकटवावे. याप्रमाणें वाट्या तयार झाल्यावर त्या भट्टींत ठेवून भाजून काढाव्या. पेस्ट वाटेल ती घ्यावी. खरें म्हटलें तर पेस्टच्या वळकटींत पुरण भरून तिचे तुकडे कांपून घेतलेले फार चांगलें. कारण तयार केलेला पदराचा गोळा जाडसर लाटला कीं, पीठ व्यर्थ जात नाहीं. केव्हांही प्याटीज करण्याकरतां चरबीचीच पेस्ट घेणें उत्तम. त्याचप्रमाणें उकडून वांटलेल्या सोलीव बटाट्यांचा गोळा तुपाचा हात लावलेल्या वाटींत थापून त्यांत पुरण भरावें व त्यावर अंड्यांतलें मिश्रण लावून वाटी भट्टींत लालसर रंगावर भाजावी आणि वाटींतलें प्याटीस हलकेंच काढून घ्यावें. बेसनपीठ, रवा, मैदा किंवा इतर वाटेल तें प्याटीजकरतां वापरावें.

**चरबीची पेस्ट—**

अच्छेर रव्यांत चार चमचे तूप मळतांना घालून चिमूटभर मीठ व एका अंड्यांतलें पिवळें त्यांत मिसळावें व रवा तिंबून तासभर ठेवून ...ा. नंतर तो चार तोळे तूप घालून तासभर मळावा व पातळसर

गोळा लाटून त्यावर पावशेर चरबी पसरावी व लाटलेल्याचे चार इंचांचे हमचौरस तुकडे कापून ते एकमेकांवर रचावे व त्यांची पाव इंच जाडीची पाळी लाटावी. तिचे नंतर चौकोनी तुकडे कांपून उपयोगांत आणावे. रोलपेस्ट व चरबीची पेस्ट पदर सुटण्यास फार चांगल्या.

**शेवंडी, खारी अथवा खडखडलेली, प्रकार १—**

दोन शेवंड्यांचे सालांसुद्धां तुकडे कांपून त्या स्वच्छ धुवाव्या व एका भांड्यांत चार तोळे तूप अथवा तेल टाकून त्यांत वालभर हिंग व एक तोळा वांटलेली लसूण फोडणीस टाकून मग त्यांत शेवंड्यांचे तुकडे टाकावे आणि भांडें आसडल्यावर त्यांत चमचाभर मीठ, चमचाभर तिखट, पाऊण चमचा धनेदळ, अर्धा चमचा हळद व पावशेर पाणी या वस्तु घालाव्या आणि भांड्यावर झांकण ठेवून तुकडे चांगले शिजूं द्यावे. त्यांतला रस इच्छेप्रमाणें पातळ किंवा दाट ठेवावा.

**शेवंडी, खारी अथवा खडखडलेली, प्रकार २—**

वरच्याप्रमाणेंच दोन शेवंड्या किंवा बारा मोठ्या कोळंब्या सोलून त्यांचे तुकडे करावे. नंतर दीड चमचा मीठ, दीड चमचा मोहरीची पूड, पाऊण चमचा तिखट, पाव चमचा मिरपूड, सहा मासे वांटलेलें आलें व सहा मासे वांटलेली लसूण यांचें मिश्रण वरील तुकड्यांना चोळावें व थोडें पाणी घालून भांडें चुलीवर ठेवावें. तुकडे शिजल्यावर चार तोळे तूप, किंवा लोणी व चार चमचे व्हिनिगर यांत ते चरचरून परतावे.

**शेवंडीचा पुलाव—**

मोठाल्या तीन शेवंड्या पावशेर पाण्यांत उकडून थंड झाल्यावर प्रत्येक सांध्यावर त्या चिरून त्यांचे तुकडे करावे. नंतर एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण, दोन चमचे खसखस, बारा बदामगीर, व बारा सुक्या मिरच्या यांचें मिश्रण अगदीं बारीक वांटून ठेवावें. त्याच प्रमाणें दोन तोळे दालचिनी, दहा वेलदोडे व तीन लवंगा यांचें चूर्ण करून ठेवावें. त्यानंतर अच्छेर धुतलेल्या तांदुळांत अर्धा चमचा शहा-

जिरें, अर्धा चमचा मीठ, अर्धा चमचा वेलच्या व थोडे दालचिनीचे तुकडे घालून सडसडीत भात तयार करावा अथवा खालील गोळीच्या पुलाव्या-सारखा मांसाकांत भात शिजवावा. नंतर एका भांड्यांत तीन तोळे तूप घालून त्यांत चिरलेला अर्धा कांदा, दालचिनीचे थोडे तुकडे, तीन लवंगा वगैरे टाकून फोडणी तयार करावी आणि बेतशीर मीठ शेवंडीच्या तुकड्यांना फांसून ते तुकडे वरील तुपांत परतावे. त्यांत नंतर अद्-पाव दहीं, दहा पुदीन्याचीं पानें व कुटलेला गरम मसाला टाकून सर्व मिश्रण चरचरले कीं भांडें उतरावें. नंतर एक मासा केशर दोन लिंबांच्या रसांत भिजवून खलावें व निम्में भातांत टाकून निम्में शेवंडांवर टाकावें. त्यामागून अर्धा भात एका पातेल्यांत पसरून त्यावर शेवंडाचे तुकडे पसरावे व त्यांवर बाकीचा भात आणि कांद्यांतलें तूप ओतून भांड्यां-वर झांकण ठेवावें. नंतर कणकेनें काठा बांधून भांडें विस्तवावर ठेवावें. झांकणीवर निखारे ठेवावे. वाफ निघूं लागल्यावर उतरावें. मोठ्या कोळं-बीचा, कालवाचा, शिकारीचा, कोंबडीचा असाच पुलाव करावा. सरंग्याचाहि असाच करावा, पण लाल मिरच्यांच्याऐवजीं हिरव्या मिरच्या व कमी मसाला घालून तो करावा. केशर घालणें नसल्यास भात शिज-वितांना टामेटोचा पावशेर रस घालावा.

**गोळीचा पुलाव—**

एक शेर गोळीचे चपटे तुकडे कांटे काढून स्वच्छ धुतल्यावर त्यांना एका लिंबाचा रस, एक तोळा वांटलेलें आलें, थोडें मीठ व थोडें तिखट चोपडून ठेवून द्यावे. नंतर अच्छेर मांसांत दोन शेर थंड पाणी घालून भांडें चुलीवर चढवावें. उकळीबरोबर येणारा फेंस व मळ काढून टाक-ल्यावर, तीन कांद्यांच्या चकत्या, चार लवंगा, चिमूटभर मिरीं, सहा कच्च्या मिरच्या व एक डहाळी पुदीना त्यांत घालावींत आणि झांकणी ठेवून मंदाग्नीवर मांस शिजूं द्यावें. आटून दीड शेर पाणी राहिल्यावर उतरून गाळावें. मांस दुसऱ्या कोणच्या तरी उपयोगांत आणावें. नंतर अदपाव तुपांत चिरलेले पावशेर कांदे तळून काढावे. त्यानंतर गोळी-

च्याचे तुकडे स्वच्छ धुऊन ते कपड्यानें टिपावे व त्यांना बेताचीं मीठ, लवंग, दालचिनी, मिरीं, वेलच्या व जिरें, यांची वांटीव पूड चोळून, रवा किंवा पिठी यांत ते फिरवून काढावे आणि वरील कांद्याच्या तुपांत नरमसर परतावे. नंतर अच्छेर धुतलेल्या तांदुळांत वरील गाळीव मांसार्क, छटाक दहीं व दीड चमचा मीठ घालून भात शिजवावा. नंतर दुसऱ्या भांड्यांत चार तोळे तूप तापवून त्यांत चार वेलच्या व तीन मासे दालचिनी यांची फोडणी तयार करावी. ती चांगली कडकडल्यावर तूप काढून घेऊन त्या भांड्यांत अर्धा भात ओतावा. त्यावर निम्मे गोळीचे तुकडे व तळलेला कांदा पसरून त्यावर थोडा भात पसरावा. त्यावर राहिलेले गोळीचे तुकडे व कांदा पसरून त्यावर बाकीचा भात पसरावा. त्यावर मग दोन लिंबांचा रस, वेलच्यांची पूड व अर्धा मासा केशराची पूड घालून त्यावर फोडणींतलें तूप ओतावें आणि झांकणी ठेवून ओल्या कणकेनें भांड्याचा काठा बांधावा. भांडें विस्तवावर ठेवावें. वाफ आल्यावर भांडें उतरावें. दहीं घालणें नसल्यास चार टामेटोंचा रस घालावा. कोळंबीं, रावस, सुरमय वगैरेचा पुलाव असाच करावा. सरंग्याचा करणें झाल्यास सबंद कांटा काढून तुकडे करावे. अच्छेर तांदूळ शिजायला अदमासें दीड शेर मांसार्क लागतो. गोळीच्या तुकड्यांवरचें जाड चामडें काढून टाकावें लागतें. कारण त्याला फार घाण असते.

## कोळंबीचें सांबारें—

पावशेराच्या भांड्यांत राहतील इतकीं मोठीं कोळंबीं आणून त्यांचें कोशे अर्धे चिरून तीं स्वच्छ धुवावीं. नंतर चाकूनें खालच्या बाजूनें चिरून कवचींतून तीं थोडथोडीं कांपून काढावीं. कवची तशीच असूं द्यावी. नंतर दुसरीं तितकींच लहान कोळंबीं सोलून दोन्ही मिळून एकत्र पाट्यावर वांटावींत. अर्धा चमचा जिरें, पाव चमचा हळद, सहा मासे आलें, सहा मासे लसूण, तीन ओल्या मिरच्या, पाव वाटीची नारळी खव व सपाट चमचा मीठ एकत्र वांटून तें वांटलेल्या कोळंब्यांत मिसळावें

व तें मिश्रण कवचांत भरावें. नंतर बेसनपीठ भज्याच्या पिठासारखें जाडसर पाण्यांत कालवून त्यांत वरील पुरण भरलेले कोशे बुडवून तळून काढावे. नंतर सरंग्याची पोंरीज करण्याची रीति मागें सांगितली आहे तिच्यांतील सर्व मसाला, नारळाचें दूध वगैरे तयार करून त्यांत तळून ठेवलेलीं वरील कोळंबीं सोडावींत व एक कढ आणून उतरावींत.

**रावसाचे कटलेट्स्—**

सहा रावसांचे तुकडे चार पांच लसणीच्या ठेंचलेल्या पांकळ्या घालून वाफावे व नंतर कांटे वगैरे काढून टाकल्यावर त्यांचा चुरा करावा. नंतर चार बटाटे उकडून सोलून वांटावे. त्यानंतर एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण, सहा ओल्या मिरच्या व कोथिंबीर व पुदीना बेतशीर यांची वांटून चटणी केल्यावर दोन पावांचें पातळ तुकडे कांपून ते पाण्यांत भिजवावे व फुगल्यावर त्यांतलें पाणी पिळून टाकून त्यांचा चुरा करावा. नंतर वांटलेले बटाटे, रावसांचा चुरा आणि पावाचा चुरा यांच्या मिश्रणांत बेताचें मीठ मिळवून त्या मिश्रणाच्या पानाच्या आकाराच्या वड्या थापाव्या व त्यांच्यावर अंड्यांतलें पांढरें अगर दूध सारवून त्या तुपांत तळून काढाव्या. रावसाचा खेमा शिजवून त्याचेहि असेच कटलेट्स् करावे.

**रावसाचें लोणचें, प्रकार १—**

मोठ्या रावसाचें तोंड व शेंपूट कांपून टाकून कुटक्या स्वच्छ धुवाव्या व त्यांना थोडें मीठ लावून त्या मोदकपात्रांत वाफून काढाव्या. नंतर त्या स्वच्छ फडक्यावर निथळत ठेवल्यावर पावशेर व्हिनिगर, दोन तोळे राईचें दळ, दोन चमचे तिखट, चार तोळे आल्याच्या चकत्या, चार तोळे लसणीच्या कांड्या व बेताचें मीठ यांचें मिश्रण करून निथळलेल्या कुटक्या त्यांत पंधरा मिनिटें ठेवाव्या व नंतर चुलीवर त्या शिजवाव्या. हें लोणचें महिनाभर टिकतें. असेंच दुसऱ्या माशांचेंहि करावें.

**रावसाचें लोणचें, प्रकार २—**

मध्यमसर मोठ्या रावसाच्या कुटक्या धुऊन निथळत ठेवाव्या.

नंतर एका कल्हईच्या भांड्यांत पावशेर मीठ व कुटक्या बुडतील इतकें पाणी घालावें. त्यांत कुटक्या टाकल्यावर मीठ वितळलें कीं भांडें चुलीवर ठेवावें. वर येणारा फेंस काढावा. कुटक्या चांगल्या शिजल्या कीं, भांडें उतरून कुटक्या बाहेर काढाव्या आणि त्या चाळणींत ठेवाव्या. नंतर कुटक्या शिजलेलें मिठाचें पाणी दीड पावशेर गाळून घेऊन त्यांत अद्पाव व्हिनिगर, सवा तोळा मिरीं, लसणीच्या एक तोळा कांड्या, थोड्या आल्याच्या चकत्या, थोडें आलस्पाईस, मसाला, लवंग, जायपत्री व कबाबचिनी थोड थोडी टाकून तें मिश्रण चांगलें ढवळावें. नंतर निथळून थंड झालेल्या कुटक्यांना एक तोळा तिखट, सहा मासे मोहरीची पूड व एक तोळा तेल यांचें मिश्रण चोळून त्यांवर वरील मिश्रणाला उकळी आणून तें ओतावें व थंड झालें कीं तें सर्व एका बरणींत भरून ठेवावें. हें लोणचें बरेच दिवस टिकतें. वरती अलस्पाईस म्हणून जी वस्तु सांगितली आहे तें एक फळ असून, तें मर्टल जातीच्या झाडाचें जमेकांत उत्पन्न होतें. तीं फळें बोराएवढीं कच्चीं असतांना काढून आठ दहा दिवस तीं उन्हांत वाळवून ठेवतात. हें आलस्पाईस फळ युरोपियनांच्या दुकानांत मिळतें.

## रावसाची वडी—

रावसाचे सहा तुकडे घेतल्यावर लसणीच्या सहा कांड्या वांटून त्यांना लावाव्या व ते वाफून काढल्यावर त्यांचे कांटे, साल वगैरे सर्व काढून टाकून ते बारीकसर वांटावे. त्यांत नंतर उकडलेले सहा बटाटे सोलून वांटून मिसळावे. त्यानंतर चार तोळे तूप, चमचाभर मलई, एक चमचा मोहरीची पूड, बेताचा पुदीना, सवा चमचा मीठ, बेताची कोथिंबीर व तीन बारीक चिरलेल्या मिरच्या यांचें मिश्रण करून तें वरील मिश्रणांत मिसळावें आणि तें सर्व मिश्रण थापून त्याच्या चौकोनी वड्या कांपाव्या. नंतर त्यांच्यावर अंड्यांतलें सर्व एकजीव घुसळून फांसावें व त्या वड्यांना पावाचा चूर लावून त्या तव्यावर तुपांत तळून काढाव्या.

## रावस लज्जतदार—

अच्छेर रावसाचे तुकडे, नारळाची एक मोठी वाटी, आठ ओल्या मिरच्या, बेताची कोथिंबीर, पुदीन्याचीं वीस पानें, अडीच तोळे लसूण, एक तोळा आलें, चमचाभर जिरें, दोन मोठाले कांदे, अर्धा चमचा तिखट, अर्धा चमचा हळद, एक चमचा मीठ, एक चमचा मोहरीदळ आणि चार तोळे तूप अथवा लोणी इतके पदार्थ घेतल्यावर प्रथम रावसाच्या तुकड्यांना अर्ध्या लसणीच्या कांद्यांत वांटलेलें मीठ लावून तुकडे ठेवून द्यावे. नंतर नारळाची खव वांटून ठेवावी. त्यानंतर कोथिंबीर, हळद, थोडी लसूण, आलें व जिरें यांची चटणी वांटून ठेवावी. मग मिरच्या मधोमध उभ्या चिरून लसणीच्या कांड्यांचे चार चार तुकडे करून ठेवावे व सहा चिरलेले टामेटो घेऊन प्रथम भांड्यांत दहा तोळे लोणी अथवा तूप घालून त्यांत लसूण, कांदे, वांटलेला मसाला, खव, पुदीना व टामेटो एका मागून एक तळून काढून शेवटीं त्या सर्वांच्या मिश्रणांत रावसाचे तुकडे तळून ढवळल्यावर भांडें चुलीवरच असूं द्यावें. शिजल्यावर उतरावें. कोळंबीं अशींच वाफून करावींत.

## रावसाचीं भजीं—

रावसाचे अच्छेर तुकडे स्वच्छ धुतल्यावर त्यांना अडीच तोळे वांटलेली लसूण चोळावी व अदपाव पाणी घालून ते शिजत ठेवावेत. शिजल्यावर त्यांच्यावरचें साल व कांटे काढून ते चोळून बारीक करावे आणि नंतर अर्धा चमचा मिरपूड, पांच तोळे चिरलेली कोथिंबीर, बारा पुदीन्याचीं पानें, दोन मिरच्या व पाऊण चमचा मीठ या वस्तु एकत्र करून, एक कांदा बारीक चिरावा व तो तुपांत कुरकुरीत तळून काढून रावसांत मिसळल्यावर त्यांत त्यांत मूठभर रवा मिळवावा. त्याचे नंतर लांबट आकाराचे चपटे गोळे करावे. नंतर चार पांच तोळे बेसनपिठांत किंवा रव्यांत थोडें जिरें, मीठ व एक ओली मिरची चुरून तें मिश्रण भज्याच्या पिठासारखें पाणी घालून तयार करावें. त्या पातळ

पिठांत मग वरील गोळे बुडवून तळावे. गोळी व बोंबील यांचीं भर्जी अशींच करावींत.

**ताज्या बोंबलाचें कटलेट्स्—**

सहा ताज्या बोंबलांतले कांटे काढून तीं बारीक चिरावींत व धुवावींत. नंतर त्यांत सपाट चमचा मीठ, सहा ओल्या मिरच्यांचे बारीक तुकडे, बेताची चिरलेली कोथिंबीर, एक मोठा बारीक चिरलेला कांदा, पुदीन्याचीं दहा पानें, एक तोळा वांटीव आलें व एक तोळा वांटलेली लसूण हे पदार्थ एकत्र वांटल्यावर मिसळून त्यांत चार तोळे बेसनपीठ अथवा पावाचा चुरा मिसळावा आणि त्याच्या पानाच्या आकाराच्या वड्या थापून त्या तळून काढल्यावर लिंबू पिळून खाण्यास द्याव्या.

**ताज्या बोंबलाचीं भर्जीं—**

एका ताज्या बोंबलाचे सहा तुकडे करून कांटा काढून धुवावें व कोळंबीं अथवा सरंगे यांच्या भज्यांप्रमाणेंच मागें सांगितल्याप्रमाणें त्यांचीं भर्जीं तळून तयार करावींत.

**झणझणीत बोंबील—**

ताज्या किंवा सुक्या बोंबलाचे तुकडे करून त्यांतला कांटा काढून ते ठेवावे. नंतर चार मोठे कांदे बारीक चिरल्यावर पाव वाटी सुकें खोबरें, दोन चमचे धने, अर्धा चमचा हळद आणि आंवळ्याएवढी चिंच किंवा मोठे तीन टामेटो हे पदार्थ घ्यावे आणि चिरलेला निम्मा कांदा व इतर मसाल्याच्या वस्तु पाट्यावर बारीक वांटाव्या. नंतर भांड्यांत चार तोळे तूप अथवा तेल ओतून त्यांत चिरलेला कांदा परतावा. त्यांतच वांटलेला मसाला व बोंबलाचे तुकडे सुके असल्यास परतावे. नंतर त्यांत टामेटोच्या फोडी व मीठ घालून भांड्याच्या झांकणावर पाणी ठेवावें. टामेटो नसल्यास चिंचेचा रस घालावा. मिश्रण जाडसर शिजून तयार झाल्यावर उतरावें. कोळंबीहि अशींच झणझणीत करावींत.

**बोंबलाचें मेथकुटाचें भुजणें—**

सहा बोंबलांचे चार चार तुकडे कांपून स्वच्छ धुवावे व दीड चमचा लोणच्याचा मसाला अथवा मेथकूट, एक तोळा लसूण, पांच आंबो-शीच्या चकत्या व बेताचें मीठ या सर्वांचें मिश्रण बोंबलाच्या तुकड्यांना चोंपडून ते तुकडे एका भांड्यांतल्या सहा तोळे तुपांत सोडावे व झांकण ठेवून शिजवावे. आंबोशी नसल्यास तिच्याऐवजीं एका टामेटोच्या फोडी घालाव्या. टामेटोहि नसल्यास कांहीं न घालतां शिजल्यावर एका लिंबाचा रस तुकड्यांवर ओतावा. सरंग्याचें भुजणें असेंच करावें, पण मेथकूट दीडपट अधिक घालावें. मेथकूट, वांटलेली लसूण, मीठ व तूप किंवा तेल चोळून सरंगा शिजवावा व वर लिंबाचा रस ओतावा.

**बोंबिल केळांतलें—**

एका ताज्या बोंबलाचे चार तुकडे करून स्वच्छ धुऊन ठेवावे व नंतर पिकलेलीं तीन राजेळीं सोलून त्यांच्या चकत्या चिराव्या. त्यानंतर अच्छेर कांदे बारीक चिरून भांड्यांत टाकावे. त्यांत नंतर अर्ध्या नार-ळाची खव, चमचाभर जिरेपूड, सवा चमचा मीठ, चमचाभर तिखट, अर्धा चमचा हळद व चार तोळे तेल अथवा तूप घेऊन तें एकत्र करावें व त्यावर बोंबलाचे तुकडे ठेवून त्यांच्यावर केळ्यांच्या चकत्या ठेवाव्या आणि मग तें सर्व हातानें सारखें करून चुलीवर ठेवावें आणि झांकण न ठेवतांच शिजूं द्यावें. पाणी घालण्याचें कारण नाहीं.

**बोंबलाचे वाल—**

केळयांतल्या बोंबलाप्रमाणेंच याचीहि कृति आहे. यांत फक्त केळ्यांच्या ऐवजीं भिजवून सोललेले अच्छेर वाल घालायचे असतात. बाकीचा मसाला वरच्याच सारखा. बोंबलाच्या ऐवजीं करंदीं, बारकीं, कालवें घालूनहि हें करतां येतें.

**बोंबलाचें मुंबरें—**

पावशेर तांदुळाचा जाड रवा घेऊन त्यांतला थोडा भाजावा व नंतर

तीन राजेळीं, कांटा काढलेले बोंबलाचे आठ तुकडे, चार मोठे चिरलेलें कांदे, अर्ध्या नारळाची खव, दीड चमचा जिरेंपूड, दोन चमचे तिखट, अर्धा चमचा हळद, दोन चमचे मीठ व चार तोळे तूप अथवा तेल इतके जिन्नस घ्यावे आणि तेल अथवा तूप त्याला चोळावें आणि त्यांत वरील सर्व जिन्नस टाकावे. केळ्यांच्या चकत्या केलेल्या असाव्या. नंतर त्यांत अद्पाव पाणी घालून तें सर्व एकत्र कालवावें आणि एका भांड्यांत चार तोळे तेल अथवा तूप टाकून त्यावर वरील मिश्रण ओतावें व भांडें मंदाग्नीवर चढवावें. झांकण ठेवून त्यावर विस्तव ठेवावा. भांड्यांतलें मिश्रण खालून वरून लाल झाल्यावर भांडें उतरावें. बोंबील नसल्यास करंदीं अथवा कोळंबीं घ्यावींत व त्यांचें मिश्रण मोदकपात्रांत वाफावें.

**बोंबील ताजें भाजलेलें--**

बारा ताजीं बोंबिलें, एक शेर बटाटे उकडलेले, अद्पाव दूध, बेताची कोथिंबीर, बेताची मेथीची भाजी नसल्यास पुदीना, चमचाभर जिरेंपूड, सहा मासे लसूण वांटलेली, सहा मासे आलें ठेंचलेलें, सहा हिरव्या मिरच्यांचे बारीक तुकडे, दोन अगदीं लहान कांदे चिरलेले, पाव वाटी नारळाची खव व एक मासा मिरपूड इतके पदार्थ घेतल्यावर बोंबलाशिवाय इतर सर्व पदार्थ एकत्र दुधांत वांटावे आणि बारा बोंबलांचे चोवीस तुकडे करून त्यांना हें वाटलेलें लेपाटावे. नंतर सोलीव बटाट्यांचा निम्मा गीर, एका भांड्यांत चार तोळे तूप घालून त्यावर थापावा व त्यावर बोंबलाचे तुकडे ठेवावे व त्यांच्यावर थोडा पुदीना व कोथिंबीर घालून त्यावर बाकीच्या बटाट्याचा वांटलेला गीर पसरावा. त्यावर चमचाभर तूप सोडून झांकण ठेवावें. भांडें चुलीवर ठेवून झांकणावर विस्तव ठेवावा. मनाजोगें शिजलें गेल्यावर बोंबलाचे लहान लहान तुकडे करून गरम असतांच वाढावे.

**बोंबलाची कढी--**

आठ बोंबील, एक चमचा मिरपूड, एक तोळा सोलीव ठेंचलेल्या

लसणीच्या कांड्या, सपाट चमचा मीठ, थोडें तिखट, चार अमसुलें, सुपारीएवढी चिंच व पावशेर पाणी इतक्या जिनसा घेतल्यावर एका भांड्यांत चार तोळे तूप टाकावें व त्यांत फोडणी करतांना लसणीच्या चार ठेंचलेल्या कांड्या टाकाव्या. नंतर बाकीचा सर्व मसाला एकत्र करून तो फोडणीस टाकावा व त्यांत पाणी ओतावें. दोन तीन उकळय आल्यावर थोडें पाणी आटलें म्हणजे त्यांत बोंबील टाकावें. दोन उकळ्या आल्यावर भांडें उतरावें. इतर माशांचीहि अशीच कढी करावी.

**बोंबलाचें लोणचें--**

अच्छेर टामेटो घेऊन त्यांवर उकळी फुटलेलें पाणी ओतावें व तीं मग सोलून त्यांचे तुकडे करावें. त्यानंतर बारा बोंबलांचे तुकडे करून ते धुऊन ठेवावे. नंतर एक तोळा वांटलेलें आलें, एक तोळा वांटलेली लसूण, बेताचीं मीठ, मिरची, कोथिंबीर, तिखट, हिंग व हळद घेऊन टामेटो व बोंबलाच्या तुकड्यांसह सर्व वस्तु एकत्र मिसळाव्या. नंतर दोन तोळे तूप व पाव मासा दालचिनीची पूड एका भांड्यांत घालून त्यावर वरील वस्तूंचें मिश्रण टाकावें आणि भांडें विस्तवावर ठेवावें. झांकण ठेवून तें मिश्रण शिजूं द्यावें. असें करणें नसेल तर तुपांत बारीक चिरलेले दोन कांदे परतून त्यांत टामेटोचे तुकडे तळावे व तें सर्व एकत्र चांगलें घोंटल्यावर त्यांत अद्पाव पाणी घालून त्याचा रस तयार करावा व दालचिनीवांचून वरील सर्व मसाला व बोंबील त्यांत टाकून तें शिजवावें. इतर दुसऱ्या माशांचेंहि असेंच करावें. इच्छा असल्यास उपयोगांत आणण्याच्या आधीं सॉस त्यावर टाकावा. वर सांगितलेला मसाला नको असल्यास फक्त मीठ, मिरपूड, वांटलेलें आलें व सॉस एवढेच पदार्थ वापरावेत.

**बोंबलाचे ताजे कबाब--**

सहा बोंबलांचे तुकडे किंचित वाफून काढून त्यांतले कांटे काढून टाकावे व हातानें चुरून ठेवावे. नंतर तीन मासे मिरपूड, चार ओल्या मिरच्यांचें तुकडे, पुदीन्याचीं वीस पानें, बेताची कोथिंबीर, तीन तोळे

फुटाणे, सहा मासे आलें ठेंचलेलें, थोडी चारोळी व बदाम बी आणि सपाट चमचा मीठ या सर्व वस्तु एकत्र वांटून त्यांत बोंबीलहि वांटावें आणि त्या सर्वांच्या लिंबाएवढाल्या गोळ्या करून त्यांच्यावरून दूध व रवा यांचें पातळ मिश्रण लेपाटावें व त्या गोळ्या म्हणजे ते कबाब तळून काढावे. कालवांचेहि कबाब असेच करावे.

**सुके बोंबलाचे कबाब—**

सुके बोंबील भिजत घालून त्यांचे कांटे काढल्यावर ते पाट्यावर वांटावे व नंतर बेताचीं मिरच्या, कोथिंबीर, पुदीना, आलें, लसूण, थोडा गरम मसाला, खसखस, मूठभर फुटाणे, मीठ व तिखट घालून त्यांचें मिश्रण वांटल्यावर त्यांत बोंबलाचें पीठ मिसळावें व त्याचे मुठे वळून ते भांड्यांतल्या कढत झालेल्या तुपांत अगर तेलांत टाकून कलथ्यानें परतावे.

**बोंबलाचा पुलाव--**

एक शेर तांदूळ, साधारण मोठे बारा कांदे, पावशेर तूप, वीस ताजे बोंबील, एक जायफळ, दहा लवंगा, दोन मासे दालचिनी, आठ वेलदोडे, वीस हिरव्या मिरच्या, दोन नारळांचें दूध व पांच तोळे पुदीना इतके जिन्नस घेतल्यावर भांड्यांत अदपाव तूप टाकावें व त्यांत अर्ध्या लवंगा व अर्धी दालचिनी फोडणीस टाकल्यावर चिरलेले कांदे तळून काढावे. नंतर त्याच तुपांत तांदूळ भाजून काढल्यावर त्यांत तळीव कांदा टाकावा आणि त्यांत दोन टामेटोच्या सोलीव फोडी, बोंबील, सबंद मिरच्या, पुदीन्याची अगर कढिलिंबाचीं पानें, जायफळ, दालचिनी वगैरेचीं पूड आणि बेताचें मीठ व नारळाचें दूध टाकून तांदूळ शिजत आल्यावर भात ढवळून त्यावर झांकण ठेवावें. जाळ मंद करावा. बोंबलाचे प्रथम चार चार तुकडे करून मधला कांटा काढून ते धुवावे व मीठ लावून ठेवल्यावर वरच्या कृतींत उपयोगांत आणावे.

**ओवशा—**

लहान सहा ओवशा सगळाल्या स्वच्छ धुऊन त्यांना हळद व मीठ लावावें व त्या थोड्या तेलांत शिजण्यापुरत्या तळून काढाव्या. नंतर

दोन अंडीं फोडून त्यांत चिमूटभर मीठ, ओली मिरची व थोडी कोथिं-बीर घालून फेंस येईतों तीं घुसळावींत व नंतर त्यांत ओवशा बुडवून त्या तव्यावर तेलांत तळाव्या. कोळंबीं, सरंगा, कुटक्या, कालवे वगैरे अशींच तळावींत.

## गोड करी—

पावशेर गोड लाल भोंपळा, चोवीस मोठे झिंगे, दोन तोळे खस-खस, एक तोळा धने, आठ सुक्या मिरच्या, एक तोळा आलें, एक तोळा लसूण, दोन हिरव्या मिरच्या, बारा बदाम, आठ लवंगा, सहा वेलच्या व बेताची कोथिंबीर. या वस्तूंपैकीं मसाल्याच्या वस्तु प्रथम तव्यावर भाजून त्या कोथिंबीर वगैरेंत वांटाव्या आणि त्यांत नारळाच्या एका वाटीची खव मिसळावी. नंतर मोठाले चार कांदे बारीक चिरून ते चार तोळे तुपांत परतावे आणि त्यांतच दोन तोळे मैदाहि परतावा. नंतर वांटलेला मसाला, भोंपळ्याच्या फोडी, झिंग्यांचे तुकडे, मूठभर काजूचे तुकडे, मूठभर खिसमिस, बेताचें तिखट, मीठ, हळद व पाणी त्या सर्वांत घालून त्यावर झांकण ठेवावें व शिजूं द्यावें. शिजल्यावर सुपारीएवढी चिंच, दोन चमचे साखर व एका नारळाचें दूध त्यांत टाकून एक उकळी आल्यावर चुलींतली आग मंद करावी. पपई, अन-नस, सफरचंद वगैरेचीहि गोड करी अशीच करावी.

## खाऱ्या माशाचें लोणचें—

अच्छेर चिंच, एक शेर खाऱ्या माशाचे तुकडे, दहा तोळे सुक्या मिरच्या, छटाक जिरें, सात तोळे लसणीच्या कांड्या, एक छटाक हळद, तीन तोळे मिरीं, दोन तोळे मीठ, एक तोळा अद्रक व शंभर तोळे व्हिनिगर घेऊन तींत वीस तास चिंच भिजत ठेवावी व नंतर ती श्रीखंडाप्रमाणें कपड्यांतून छानून काढावी. बाकीचे जिन्नस बारीक कुटून त्या छानलेल्या चिंचेंत मिसळावेत. नंतर खाऱ्या माशाचे तुकडे व्हिनिगरमध्यें बुडवून, वरील चिंचेंत घालावे व बरणी भरून ठेवावी. इच्छा होईल तेव्हां ते थोडे

थोडे शिजवून उपयोगांत आणावे. या वस्तूंत पाण्याचा अंशहि घेऊं नये. खाऱ्या मांशांचे तुकडे न मिळाल्यास साधे मासे घ्यावे. ताजे मासे तळतांना वरील लोणचें त्यांना बेतशीर लावून ठेवून पंधरा मिनिटांनीं ते तळावे अथवा नेहमीप्रमाणें तळून तव्यावर दोन चमचे लोणचें टाकावें आणि त्यांत तुकडे परतून गरम करावे.

**कोळंबीची चटणी व सरंग्याचें लोणचें—**

दोन सरंग्यांचे तुकडे स्वच्छ धुऊन त्यांना चिमूटभर हळद व चार तोळे मीठ यांचें मिश्रण फांसावें. पांच मिनिटें ठेवून ते तळावे. तळल्या-बरोबर एक चमचा लोणच्याचा मसाला, थोडें मीठ अथवा मेथकूट व दोन लिंबांचा रस यांचें मिश्रण तुकड्यांना लावावें व ते एकाद्या काचेच्या हवाबंद भांड्यांत ठेवून द्यावे. हवे तेव्हां ते तुकडे उपयोगांत आणावे. याप्रमाणेंच अच्छेर मोठीं कोळंबीं, पावशेर मोठीं टामेटो, छटाक सुक्या मिरच्या, अडीच तोळे रायची पूड, चमचाभर हळद, लिंबा एवढा चिंचेचा गोळा, पांच तोळे व्हिनिगर, मूठभर कढिलिंबाचीं पानें, तीन तोळे लसणीच्या कांड्या, एक तोळा आलें व पांच तोळे तेल, इतक्या वस्तु घेतल्यावर टामेटोंवर उकळी फुटलेलें पाणी ओतावें व त्यांचे चार चार तुकडे चिरून करावे. नंतर चिंच व्हिनिगरमध्यें कोळून ठेवावी. तेल चुलीवर ठेवून तापलें कीं त्यांत कढिलिंबाचीं पानें, चिरलेला कांदा, ठेंचलेली लसूण, टामेटोच्या फोडी, बारीक तुकडे केलेलीं कोळंबीं व इतर सर्व कुटलेला मसाला घालावा व त्यांत बेतशीर मीठ घालून तें मिश्रण शिजत ठेवावें. शिजल्यावर त्यांत कोळलेली चिंच ओतावी आणि बाजूला तेल दिसूं लागल्यावर भांडें उतरावें. निवाल्यावर तें बरणींत भरावें. हें आठ दिवस टिकतें.

**अंड्यांची कढी, प्रकार १—**

सहा अंडीं चांगलीं कठिणसर उकडून सोलावीं; व त्यांचे मधोमध चिरून दोन दोन तुकडे करून ते ठेवल्यावर, पाव चमचा मेथ्या, दीड चमचा धने, अर्ध्या नारळाची खव व मोठाले तीन कांदे, हे पदार्थ

घ्यावे. नंतर खव वाटून ठेवून कांदे फार बारीक चिरावे आणि ते तीन तोळे तुपांत परतून त्याच तुपांत वांटलेला मसाला परतावा. नंतर सपाट चमचा जिरेंपूड, चमचाभर मीठ, बटाट्याचे तुकडे किंवा बी काढलेले बेताचे जरदाळूचे तुकडे, नोलकोलचे लहान तुकडे व सफरचंद असल्यास त्याचे थोडे तुकडे त्यांत घालून बेताच्या पाण्यांत तें सर्व उकळावें. उकळल्यावर त्यांत सुपारीएवढी चिंच कोळून ओतावी आणि तिच्या मागून अर्ध्या नारळाचें जाड दूध त्यांत घालून बेताची जाडसर झाल्यावर उतरावी व अंड्यांचे तुकडे घालून ढवळल्यावर वाढावी.

**अंड्यांची कढी; प्रकार २—**

मागें सरंग्याच्या गाभोळ्यांची कढी करण्याच्या कृतींत जो मसाला सांगितला आहे तो, नारळाचें दूध वगैरे घालून शिजविल्यावर उकडलेल्या अंड्यांचे तुकडे शेवटीं वरील कृतिप्रमाणें घालून वाढावी.

**माशांचे ऑम्लेट—**

तीन अंड्यांतलें पिंवळें, चिमूटभर मीठ, चिमूटभर जायफळ व एक बारीक चिरलेली मिरची यांचें मिश्रण ढवळावें आणि अंड्यांतल्या पांढऱ्यांत चिमूटभर मीठ घालून तें चांगलें घुसळून ठेवावें. नंतर सरंग्याचे किंवा रावसाचे तीन तुकडे वाफून त्यांतला कांटा काढून टाकावा आणि ते हातानें चुरावे. त्यांत थोडी कोथिंबीर चिरून टाकावी. नंतर तव्यावर बेताचें तूप टाकून तें तापलें कीं, घुसळलेल्या अंड्यांतल्या पिंवळ्यापांढऱ्यांचें मिश्रण करून त्यांत सरंग्याचा चुरा मिसळावा व तें मिश्रण मग तव्यावरच्या तुपांत ओतून परतावें. दोन्हीं बाजू परतल्यावर उतरून त्यावर लिंबू पिळावें व खाण्यास द्यावें.

**ताज्या बोंबलाची अथवा सरंग्याची पानवडी—**

सगळया बोंबलाला पोटाकडून चीर देऊन मधला सबंद कांटा काढून टाकावा व धुऊन स्वच्छ केल्यावर त्याला मीठ व मिरची यांचें मिश्रण चोळून ठेवून द्यावें. नंतर तें ताटांत पसरावें व त्यावर सरंग्याचें पुरण चोपडावें आणि त्याची वळकटी करून ती सुतानें बांघून रव्यांत दडपल्यावर

तव्यावरील तेलांत अथवा तुपांत तळून काढावी आणि तुकडे कापून खायला द्यावे.

**कालवांची भाजी, प्रकार १—**

चोवीस लहान कालवें म्हणजे एक कोडी कालवें स्वच्छ धुऊन निवडावीं व पावशेर कांदे बारीक चिरून ठेवावे. नंतर पाव नारळाची खव तयार करावी आणि त्यामागून कालवें, कांदा व खव या तिहींचें मिश्रण करून त्यांत पाऊण चमचा मीठ, सपाट चमचा जिरेंपूड, सपाट चमचा तिखट, अर्धा चमचा हळद, थोडी कोथिंबीर, दोन तोळे तेल अथवा तूप व थोडें आलें मिसळून थोडें पाणी घालावें आणि भांडें मंदाग्नीवर ठेवावें. इच्छा असल्यास त्यांत पावशेर चिरलेले टामेटो, ओले वाटाणे, उकडलेले बटाटे वगैरे घालावींत.

**कालवांची भाजी, प्रकार २—**

अठेचाळीस म्हणजे दोन कोड्या कालवें निवडून स्वच्छ धुऊन ठेवल्यावर, अच्छेर बारीक चिरलेले कांदे, ठेंचलेली एक तोळा लसूण, तुकडे केलेल्या तीन हिरव्या मिरच्या, बेताची चिरलेली कोथिंबीर व दोन मोठाले चिरलेले टामेटो हे पदार्थ घ्यावे आणि चार तोळे तुपांत अथवा तेलांत कांदा व एक तोळा ठेंचलेलें आलें हीं परतावींत. नंतर अर्ध्या नारळाची खव, दोन चमचे करीचा मसाला, एक चमचा तिखट किंवा लोणच्याचा मसाला यांचें मिश्रण वांटून त्यांत सवा चमचा मीठ आणि वरील सर्व पदार्थ कालवांसह टाकावे. तें मिश्रण चांगलें परतून त्यांत थोडें पाणी टाकावें व झांकण ठेवून शिजूं द्यावें. तें शिजून चरचरूं लागलें कीं भांडें उतरावें. ही भाजी प्याटीजमध्यें पुरणादाखल घातली तरी हिचे प्याटिज बनवतां येतात. मात्र त्यांत सॉसचा उपयोग करावा.

**फ्लेट्स्—**

एक शेर रावसाचे पातळ तुकडे अथवा सरंग्याचे तुकडे स्वच्छ धुऊन कापडावर टिपावे व त्यांना एका लिंबाचा रस, दोन चमचे मीठ,

सहा मासे आलें, सहा मासे लसूण, चार हिरव्या मिरच्या व चार दाणे मिरीं यांची वांटीव चटणी चोळावी आणि तिच्यावर चमचाभर व्हिनिगर व चमचाभर तेल हीं लावावींत. ते तुकडे अर्धा तास ठेवून द्यावे. नंतर ते तुकडे वाफून काढून अंड्यांतल्या पांढऱ्या व पिंवळ्याच्या मिश्रणांत बुडवून तळावे अथवा तांदुळाची पिठी किंवा गव्हाचा रवा यांत घोळून तळावे.

**शिकमपुरी बटाटे, प्रकार १—**

लांबट बटाटे अच्छेर उकडून त्यांच्या डोक्यावरच्या पाव इंच जाडीच्या चकत्या चाकूनें कांपून ते बेतानें पोंकळसर पोंखरावे. नंतग पावशेर निवडलेलीं कोळंबीं अथवा रावस थोड्या ठेचलेल्या लसणीसह वाफून काढून वांटून ठेवावें. त्यानंतर चार हिरव्या मिरच्या, थोडी कोथिंबीर, सहा मासे लसूण, सहा मासे आलें, सपाट चमचा मीठ, चार पुदीन्याचीं पानें व बटाटे पोंखरून काढलेला चुरा यांची चटणी एकत्र वांटावी व ती कोळंबीं अथवा रावस यांत मिसळून तयार झालेलें तें पुरण पोंकळ बटाट्यांत भरावें व कांपलेलीं बटाट्यांचीं डोकीं त्यांवर दाबून चमचाभर बेसनपीठ घट्टसर पाण्यांत कालवून त्यांवर लेपाटावें. मग भांड्यांत चार तोळे तूप अथवा तेळ घालून तें तापल्यावर त्यांत बटाटे सोडावे व भांड्यावर झांकण ठेवावें. आग मंद करावी. कांहीं वेळानें हलकेच बटाटे सारखे ढवळून चोहींकडून ते लालसर झाले कीं उतरून गरम असतांच खायला द्यावे.

**शिकमपुरी बटाटे, प्रकार २—**

उकडुन काढून पोंकळ केलेल्या बटाट्यांत चिमूटभर मीठ व चिमूटभर मिरपूड यांचें मिश्रण भुरभुरून त्यांत अंड्यांतलें फक्त पिंवळें तेवढेंच घालावें व वरची कांपलेली चकती वर बसवून तेल अथवा तूप तापलेल्या भांड्यांत ते उभेच ठेवून द्यावे व वरीलप्रमाणें पुढली कृति करून खायला द्यावे.

**कोबीकोळंब्यांची भाजी—**

बारीक चिरलेले दोन कांदे, सहा मासे आलें ठेंचलेलें, सहा मासे

लसूण वांटलेली, सहा ओल्या मिरच्यांचे बारीक तुकडे, कोबीचा लहान अर्धा कांदा चिरून उकडून ठेवलेला व सहा कोळंब्यांचे तुकडे इतके जिन्नस तयार केल्यावर चार तोळे तेल अथवा तूप भांड्यांत घालून तापवावें व त्यांत कांदा लालसर परतल्यावर आलें, लसूण, मिरच्या व कोळंब्रीं ह्या वस्तु परताव्या व त्यांत उकडलेली कोबी आणि वाफलेलें डबल बीन्स टाकावींत. त्यानंतर सपाट चमचा मीठ व पाव नारळाची खव त्यांत टाकून तें सर्व मिश्रण ढवळावें आणि त्यावर पाण्याचें झांकण ठेवून तें उकळूं द्यावें. उकडल्यावर ढवळून उपयोगांत आणावें.

**टामेटोकरंदींची भाजी—**

एक शेर टामेटो उकळी फुटलेल्या पाण्यांत थोडा वेळ ठेवून सोलावींत व नंतर पाऊण शेर बारीक चिरलेला कांदा, पावशेर मटार अथवा ओले वाटाणे व भाजीच्या मानानें सोललेलीं करंदीं किंवा कोळंब्यांचे तुकडे, अदपाव खिसमिस आणि अर्ध्या नारळाची खव या वस्तु तयार कराव्या. मग एक मासा वेलची, एक मासा दालचिनी किंवा वांटलेलें जिरें यांची चार तोळे तूप अथवा तेल यांत फोडणी करून तींत वाटाणे, खिसमिस, कोळंबीं, खव, गरम मसाला, बेताचें मीठ, तिखट, हळद व किंचित हिंग हे पदार्थ टाकावे आणि तें मिश्रण नरमसर शिजवून उतरावे. नंतर चमचाभर तूप एका भांड्यांत घालून तें तापल्यावर त्यांत टामेटोचे तुकडे व वरील मिश्रण फोडणीस टाकावें. झांकण ठेवून मंदाग्नि करावा. पाणी घालूं नये. शिजल्यावर उतरून उपयोग करावा. क्याप्सिकम चायनीज जायंट म्हणजे ज्या मोठाल्या तिखट नसलेल्या मिरच्या मिळतात त्यांचीहि अशीच भाजी करावी. अथवा या मिरच्या किंवा टामेटो पोंखरून त्यांत खेम्याचें पुरण भरावे व तळून काढावें.

**कालवांचें पुरण—**

बारा कालवें उकडून काढून स्वच्छ करावीं आणि त्यांत बेतशीर आलें व लसूण घालून तीं जाडसर वांटावींत. नंतर त्यांना तुपांत परतून त्यांत बारीक चिरलेला पावशेर कांदा मिसळल्यावर, मीठ, मिरीं, दाल-

चिनी, ओल्या मिरच्या, कोथिंबीर व पुदीना यांची बेतशीर वांटलेली चटणी त्यांत मिसळून तें सर्व तेल अथवा तूप यांत परतून काढावें. इच्छा असल्यास त्यांत सॉस, टामेटोचा रस, लिंबाचा रस व बेतशीर घालून तें सर्व तव्यावर चरचरून परतून तयार करावें.

**सफेत करी—**

पांच तोळे भाजलेले तांदूळ, पांच तोळे भाजलेली खसखस, चमचाभ जिरेंपूड, अर्धा चमचा मिरपूड, दोन लाल मिरच्या, सहा मासे वांटलेलें आलें व सहा मासे वांटलेली लसूण, या सर्वांचें वांटून एकजीव मिश्रण तयार केल्यावर तें एका नारळाच्या पातळ दुधांत मिसळावें आणि तें गाळून घेतल्यावर त्यांत चोवीस लहान कोळंब्या, पांच उभ्या चिरलेल्या मिरच्या, थोड्या आलेंलसणांच्या चकत्या, बेताचें मीठ व चिंच घालून तें उकळावें व त्यांत नारळाचें जाड दूध घालून तें उतरावें.

**मेथी व बोंबील यांची भाजी—**

सहा ताजीं बोंबिलें, दोन शेर मेथीचा पाला, अच्छेर कांदे, अर्ध्या नारळाची खव, चार ओल्या मिरच्या व चमचाभर मीठ हे पदार्थ घेतल्यावर भाजी चिरून धुवावी व ती पिळल्यावर त्यांत चिरलेले कांदे व मिरच्या घालाव्यात. नंतर एका चार चमचे तेल असलेल्या भांड्यांत गुंजभर हिंगाची फोडणी तयार करून त्यांत वरील भाजीचें मिश्रण ओतून परतावें व ढवळल्यावर त्यांत चमचाभर मीठ, खव, कांटे काढलेले बोंबलाचे तुकडे वगैरे घालून झांकण ठेवावें. अर्ध्या तासानंतर विस्तवावरून भांडें भाजी उतरून वाढावी.

**चिंबोरीं पुरणाचीं--**

लाखेची सहा चिंबोरीं आणून तीं मोठीं असल्यास त्यांचे दोन दोन तुकडे करावे. लहान असल्यास सगळालींच घ्यावींत. त्यांचे फांगडे काढून तीं स्वच्छ धुतल्यावर, अच्छेर तांदूळ, अच्छेर हरबऱ्याची डाळ, एक तोळा जिरें व सहा सुक्या मिरच्या हे चार जिन्नस तव्यावर भाजून एकत्र असे जाडसर दळावे. नंतर त्या पिठांत बारीक चिरलेले अर्धा शेर कांदे,

अर्ध्या नारळाची खव, दोन ओल्या मिरच्यांचे तुकडे, बेतशीर चिरलेली कोथिंबीर व सवा चमचा मीठ घालून थोडें पाणी घालावें व त्यां सर्वांचा गोळा करावा. पीठ अधिक वाटल्यास थोडें आधींच काढून ठेवावें. नंतर चिंबोरीं कवचींतून सुटीं करून कवच्यांत पुरण चांगलें भरावें आणि त्यांत चिंबोरीचा तुकडा पुरावा. त्यावर पुरण थापून तो तुकडा झांकून टाकावा. याप्रमाणें सर्व तुकडे केल्यावर ते मोदकपात्रांत अर्धें पाणी घालून त्याच्यावरील चाळणींत ठेवावे आणि झांकण लावून तें चुलीवर चढवावें. हीं चिंबोरी शिजण्याला सुमारें एक तास लागतो. शिजल्यावर तीं तशींच काढून उपयोगांत आणावींत अथवा तळून त्यांचा उपयोग करावा. हीं शिजतांना चुलींत जाळ झणझणीत ठेवावा.

**चिंबोरीं भाजलेलीं—**

लाखेचीं चार चिंबोरीं चिरून स्वच्छ धुवावींत आणि भांड्यांत घालून त्यांच्यावर एक तोळा वांटलेलें आलें व एक तोळा वांटलेली लसूण घालून तीं वाफेवर चांगलीं शिजवावींत. थंड झाल्यावर सर्व चिंबोरी कवचीबाहेर काढून घ्यावींत व त्यांतलें आणि फांगड्यांतले सर्व मांस व लाख हींहि काढून घ्यावींत. नंतर चार तोळे भाजलेला रवा, अगदीं बारीक चिरलेले चार कांदे, किसलेलें अर्धें जायफळ, बेताचें मीठ, चार तोळे तूप, अर्धा चमचा मिरपूड व एका लिंबाचा रस हे पदार्थ त्यांत मिसळून तें सर्व मिसळण नंतर चिंबोऱ्यांच्या कवच्यांत भरावें. नंतर एक अंडें फोडून त्यांतलें पांढरें व पिंवळें एकत्र फेंसळून तें त्या कवच्यांभोंवतीं लावावें. तीं कवचें नंतर भाजलेल्या रव्यांत अथवा पावाच्या चुऱ्यांत फिरवून भट्टींत भाजून काढावींत व त्यांचा उपयोग करावा.

**चिंबोऱ्यांची कढी—**

मागें कृती दिलेल्या शेवंडीच्या कढीप्रमाणेंच ही कढी करावी. त्याच प्रमाणें याचे आटलें, खडखडलेलें, कालवण वगैरे पदार्थ करावेत.

**चिंबोरीं भरलेलीं—**

मोठीं लाखेचीं चिंबोरीं आणून त्यांचे फांगडे तोडावे व तीं स्वच्छ

धुवून ठेवावींत. नंतर तोडलेले फांगडे घेऊन ते चमचाभर तेलांत टाकून भांडें चुलीवर ठेवावें व त्यांत गुंजभर हिंग टाकून फोडणी करावी. नंतर त्यांत चिमूटभर मीठ, चिमूटभर मोहरी, चिमूटभर मिरपूड, चिमूटभर तिखट व अद्पाव पाणी घालून तीं शिजत लावावीं. दोन तोळे पाणी राहिल्यावर भांडें उतरावें. नंतर सबंद चिंबोऱ्यांत ते फांगडे मिसळून त्यांचें मिश्रण थोडच्या पाण्यांत वाफून उतरावें. नंतर लाख व चिंबोरीं हलकेच कवचीं-तून काढून घ्यावींत व फांगडे व चिंबोरीं यांतलें सर्व मांस काढून घेऊन त्यांत वरील फांगड्या शिजवलेला रस ओतावा व ढवळून कवच्यांत तें पुरण भरावें. मधल्या बाजूंत लाख नीट बसवून त्यांना अंड्यांतल्याचें मिश्रण लावावें. अथवा तीन चमचे बेसन पिठांत चिमूटभर मीठ मिरपूड व जिरेंपूड मिसळून तें पाण्यांत कालवावें व त्याचें दाट मिश्रण त्यांवर लपेटावें व कवचीची बाजू खालीं करून मोदकपात्रांतल्या चाळणीवर वाफावें. थंड झाल्यावर उपयोगांत आणावें.

**गोळीच्या गाभोळ्या—**

गोळीच्या गाभोळ्यांना चमचाभर हळद व थोडें मीठ चोळून थोडा वेळ ठेवून द्यावीं व नंतर मोदकपात्रांत कठीणसर होईतों वाफून काढावीं. थंड झाल्यावर त्यांच्या पानवडीसारख्या चकत्या कांपून त्यांच्या दोन्ही बाजूंना हलक्या हातानें, मीठ, तिखट व हळद यांचें मिश्रण लावावें आणि त्या चकत्या नंतर तांदुळाच्या पिठांत दाबून तेलांत तळून काढाव्या. भिंगी व रावस यांच्या गाभोळ्या अशाच तळाव्या.

**सफरचंदाची कढी—**

तीन सोललेलीं सफरचंदें अथवा अर्धा अननस यांचे चौकोनी तुकडे चिरून तयार केल्यावर बारा जर्दाळूंचे तुकडे चार तोळे तुपांत तळून काढावे. नंतर तीन चिरलेले कांदे त्यांत तळून काढल्यावर थोडे काजूचे तुकडे व पावशेर सोललेल्या कोळंब्यांचे तुकडे तळून काढावेत. नंतर अर्ध्या नारळाच्या पातळ दुधांत तीन चमचे करीचा वांटीव मसाला व तीन चमचे मैदा घालून त्यांत वरील तळीव जिन्नस घालावे आणि

झांकण ठेवून भांडें चुलीवर ठेवावें. कोळंबीं शिजल्यावर त्यांत एक चमचा मीठ, एक चमचा साखर व अर्ध्या नारळाचें दाट दूध घालून ढवळावें. सांबाऱ्याप्रमाणें आटून दाट झाल्यावर भांडें उतरावें व त्यांत एका लिंबाचा रस पिळावा. सफरचंदाच्या तुकड्यांच्या ऐवजीं रुंद घेवड्याचे तुकडे घालूनहि ही कढी करण्यांत येते.

## करंदीची वडी—

सोललेलीं करंदीं पावशेर असल्यास पावशेर बारीक चिरलेले कांदे, तुकडे केलेल्या दोन मिरच्या, चिरलेली थोडी कोथिंबीर, पाव वाटी नारळाची खव, चमचाभर मीठ, चमचाभर तिखट, अर्धा चमचा हळद, एक चमचा जिऱ्याची पूड, एक तोळा वांटलेलें आलें व पांच तोळे बेसनपीठ या सर्वांचें एकत्र मिश्रण करून तें पाण्यांत भिजवावें व त्याच्या वड्या थापून त्या तेलांत तळून काढाव्या अथवा त्याचीं बोंडांचीं भजीं तळावींत. ताज्या बोंबलांचे कांटे काढून त्यांचेंहि असेंच करावें. कोळंबीं बारीक चिरून त्यांच्याहि अशाच वड्या कराव्या, अगर भजीं व मुठे करावे.

## करंदी किंवा झिंगे—

सोललेलीं पावशेर करंदी अथवा झिंगे घेतल्यावर अद्पाव चिरलेले कांदे व एक तोळा आलें हे दोन पदार्थ थोडें पाणी शिंपडून वांटावे व त्यांचा कपड्यांतून रस पिळून घ्यावा आणि त्यांत धुतलेले झिंगे अथवा करंदी घालून, एक चमचा तिखट, एक चमचा राईची पूड, एक चमचा व्हिनिगर, चिमूटभर मिरपूड व तीन तोळे लोणी घालून तें मिश्रण सुकेंच शिजवावें. शिजल्यावर त्यावर चार तोळे मैदा भुरभुरून तें चांगलें परतावें आणि नंतर त्यावर लिंबाची फोड पिळून तें उतरावें. हें खातांना बरोबर कॉली फ्लावरचा सॉस घेत जावा.

## वालपापडीची भाजी—

एक शेर वालपापडी असल्यास पावशेर कोळंबीं अथवा गोळीचे घालून भाजी करावी. भाजी करण्याची कृति मागें पहावी. असल्या

भाज्या मांसरसांतच शिजविल्यानें उत्तम चवदार होतात. अच्छेर डबल बीन्स, मटार अथवा ओले वाटाणे मांसरसांत शिजवून छटाक लोण्यांत परतावे. नंतर त्यांत अंड्यांतलें मिश्रण, मीठ, मिरची पुदीना वगैरे घालून ते घाटावे. सोडे, कोळंबी वगैरे बंगाली अगर सांगलीकडच्या कृष्णतटाकच्या गोल वांग्यांत घालून भाजी करावी. किंवा सोडे वगैरे भाजून त्यांची पूड भाजींत मिसळावी. सोडे भाजायचे असल्यास ते चुलीवरच्या तव्यावर पसरून त्यांच्यावर पातेलें पालथें घालावें म्हणजे थोड्या वेळानें ते खुसखुशीत भाजून तयार होतात. निखाऱ्यावर टाकून भाजल्यानें कडवट होतात. तव्यावर भाजत टाकलेले सोडे मध्येंच झांकण काढून ढवळीत जावें. बोंबीलहि तसेंच भाजावें.

## वैद्यकीय रोगनिवारक मांसाशन.

आर्यवैद्यशास्त्राचे चरक, सुश्रुत, वाग्भट, भावप्रकाश, रसरत्नसमुच्चय, वृन्दमाधव, चक्रदत्त वगैरे जे अनेक लोकमान्य वैद्यक ग्रंथ आहेत त्यांत रोगनिवारक असें मांसभक्षकांकरतां निरनिराळ्या प्राण्यांचें जें मांस सांगितलें आहे, त्याची माहिती आतां यापुढें देत आहें.

संस्कृतांत मांसाला—मांस, पिशित, क्रव्य, आमिष, पलल व पल, अशीं सहा नांवें आहेत. सर्व प्रकारचें मांस वातनाशक, पुष्टिकर, बलवर्धक, तृप्तीदायक, जड, हृद्य, मधुर व रसविपाकी असतें. मांसाचे जांगल व आनूप असे दोन प्रकार आहेत. जांगल मांसांत विलेशय, गुहाशय, पर्णमृग, विष्किर, प्रतुद, प्रसह, ग्राम्य व जांगल अशा आठ प्राण्यांचा सामावेश होतो. हें आठी प्रकारच्या प्राण्यांचें मांस मधुर, रूक्ष, तुरट, हलकें, बलदायक, पुष्टिकारक, वीर्यवर्धक, अग्निदीपक व दोषनाशक असून, मूकत्व, मिण्मिणत्व, तोतरेपणा, आर्द्रित वात, बाधिर्य, अरुचि, वान्ति, प्रमेह, मुखरोग, श्लीपद, गलगंड व वातसंबंधीं रोग यांचा नाश करतें.

कूलेचर, प्लव, कोशस्थ, पादी म्हणजे पाण्यांतले पायानें चालणारे व मासे असे पांच प्रकार आनूप मांसांत आढळून येणारे आहेत. हें आनूप

मांस गोड, स्निग्ध, जड, अग्निमांद्यकर, कफकर, पिच्छिल, मांसपुष्टिकर व अभिष्यंदी असून विशेषेंकरून पथ्यकर असतें.

हरीण, एण, कुरंग, ऋष्य, पृषत्, न्यंकु, शंबर, राजीव व मुंडी हे प्राणी जांगल होत. लाल रंगाचा असतो तो हरिण, काळ्या वर्णाचा तो एण, किंचित लाल रंगाचा असून मोठा व एणासारखा असणारा तो कुरंग, निळ्या वर्णाचा तो ऋष्य (याला सरोझ असेंहि म्हणतात ), पांढरे टिपके अंगावर असणारा जो हरिणापेक्षां लहान प्राणि ( भेकर ) तो पृषत्, शिंगें असणारा तो न्यंकु, बरेंच मोठें हरण असतें तो शंबर ( सांबर ), ज्याच्या देहावर पुष्कळ रेषा असतात तो राजीव व शृंगरहित असतो तो मुंडी. या सर्व जांगलांचें मांस प्राय: पित्त व कफ यांचें नाशक असून थोडें वातकर, हलकें व बलवर्धक असतें.

घोरपड, ससा, सांप, उंदीर व साळई हे बिलेशाय म्हणजे बिळांत राहणारे प्राणी होत. यांचें मांस वातनाशक, मधुर, रसविपाकी, मलमूत्र-बंधक व उष्णवीर्य असतें.

सिंह, वाघ, कोल्हा, अस्वल, चित्ता, हत्ती, बन्रू, मांजर वगैरे गुहाशय प्राणी होत. मोठी शेपटी व लाल डोळे असून बन्रूसारखा जो दिसतो त्याला नौला म्हणजे मुंगुस ह्मणतात. या सर्व गुहाशय प्राण्यांचें मांस वातनाशक, जड, उष्ण, गोड, स्निग्ध व बलकर असून तें नेत्ररोग व गुह्यरोग यांना हितकर असतें.

वानर, झाडावर राहणारें मांजर, व वृक्षमर्कटी यांना पर्णमृग ह्मणतात. यांचें मांस वीर्यवर्धक, नेत्रहितकर, क्षयरोगहारक व मलमूत्रोत्सर्गक असून, दमा, मूळव्याध व खोकला यांचा नाश करणारें असतें.

वर्तक, लाव, बटेर, गौरातित्तिर, चिडच्या किंवा चिमण्या व कोंबडा हे जमीन उकरून भक्ष्य खाणारे प्राणी विष्किर होत. यांचें मांस गोड, थंड, तुरट, कडू, विपाकी, बलकर, वीर्यवर्धक, त्रिदोषनाशक, पथ्यकर आणि हलकें असतें.

हारीत, धवल, पांडु, चित्रपक्ष, मोठा पोपट, पारवा, खंजरटी व

कोकिळ हे चोंचीनें टोंचून भक्ष्य खाणारे प्राणी प्रतुद होत. यांचें मांस गोड, पित्त व कफ यांचा नाश करणारें, तुरट, थंड, हलकें, मलबंधक व किंचित हलकें असतें. शतपत्र म्हणजे मोठा पोपट व चित्रपक्ष म्हणजे कबूतरें.

कावळा, गिधाड, घुबड, चिल, शशघातक, चाष, भास व कुरर हे दुसऱ्याकडून बलात्कारानें घेऊन खाणारे प्राणी प्रसह होत. यांचें मांस उष्णवीर्य असतें. हें खाणाऱ्यांना शोष, भस्मक रोग, उन्माद व वीर्य-क्षीणता प्राप्त होतात.

बकरीं, मेंढे, बैल, घोडे वगैरे ग्राम्य प्राणी होत. यांचें मांस वातनाशक, अग्निदीपक, कफ, पित्तकर, मधुर, रसविपाकी, पुष्टिदायक व बलवर्धक असतें.

रेडा, गेंडा, डुक्कर, देवगाय व हत्ति हे पाण्याच्या कांठीं राहणारे प्राणी कुलेचर होत. यांचे मांस वातपित्तनाशक, वीर्यवर्धक, बलदायक, मधुर, थंड, स्निध, मूत्रवर्धक व कफवर्धक असतें.

हंस, सारस, चकवा, बगळा, क्रौंच, शरारी, नन्दीमुखी, बत्तक व बलाका हे आकाशांत पोहणारे प्लव प्राणी होत. यांचें मांस पित्तनाशक, चिकट, गोड, जड, थंड, वात व कफ उत्पन्न करणारें, बलदायक, बीर्यवर्धक व सारक असतें.

शंख, लहान शंख, शिंप व लहान शिंप हे कोशस्थ प्राणी होत. यांचें मांस गोड, चिकट, वातपित्तनाशक, थंड, पुष्टिकर, मलकर, वीर्यवर्धक व बलकर असतें.

कुंभीर, कांसव, मगर, घोरपड, मकर, शंकु, घंटिक व शिशुमार हे पादी म्हणजे पाय असणारे पण पाण्यांत राहणारे प्राणी होत. यांचें मांस वरील कोशस्थ प्राण्यांसारखेंच असतें.

मत्स्य, मीन, विकार, झष, वैस्वारिण, अंडज, शकुली, पृथुरोमा व सुदर्शन हीं माशांचीं नांवें असून, त्यांचें मांस चिकट, जड, उष्ण, कफ-पित्तकर, वातनाशक, पुष्टिकर, वीर्यवर्धक, रुचिकर व बलवर्धक असून,

मद्यासक्त, मैथुनासक्त, आणि प्रदीप्त जठराग्नीचीं माणसें यांना हितकर असतें.

जांगल प्राण्यांपैकीं **हरिणाचें मांस** थंड, मलमूत्रवर्धक, अग्निदीपक, हलकें, मधुर, रसविपाकी, सुगंधी व सन्निपातनाशक असतें.

**एणाचें मांस** तुरट, गोड, ग्राही, रुचिकारक व बलदायक असून, पित्त, रक्तविकार, कफ, वात व ज्वर यांचा तें नाश करतें. **कुरंगाचें मांस** पुष्टिकर, बलवर्धक, थंड, रपित्तनाशक, जड, गोड, वातनाशक, ग्राही व किंचित कफकर असतें. **ऋष्याचें मांस** गोड, बलकर, स्निग्ध, उष्ण, व कफपित्तकर असतें. ऋष्याला नीलांडक, गवय व रोझ अशीं आणखीं नांवें आहेत. **पृषताचें मांस** गोड, ग्राही, थंड, हलकें, अग्निदीपक व रुचिकर असून, दमा, ताप त्रिदोष व रक्तविकार यांचा तें नाश करतें. **न्यंकूचें मांस** गोड, हलकें, बलदायक व वीर्यवर्धक असून, त्रिदोषनाशक असतें. **सांबराचें मांस** स्निग्ध, थंड, जड, मधुर, रसविपाकी, कफकर व रक्तपित्तनाशक असतें. **राजीवाचें मांस** थंड असून, तें ताप, खोकला, रक्तविकार, क्षय व दमा यांचा नाश करतें. **मुंडीचें मांस** राजीवासारखेंच जरी असतें, तरी तें ज्वर, शोष, क्षय व खोकला यांचें नाशक असतें.

बिलेशयांपैकीं **सशाला** लंवकर्ण, शश, शूली, लोमकर्ण व बिलेशय हीं नांवें असून त्याचें **मांस** कफपित्तनाशक व वातकर असून, तें ताप, अतिसार, शोष, रक्तविकार व दमा यांचा नाश करतें. **साळईला** सेधा, शल्यक व श्वावित् अशीं नांवें असून तिचें मांस दमा, खोकला, रक्तविकार, शोष व त्रिदोष यांचें नाशक असतें. पक्षी, खग, विहंग, विहग, विहंगम, शकुनि, विः, पतत्री, विष्किर, विकिर व अंडज अशीं आकाश भ्रमणाऱ्या पक्ष्यांना नांवें असून त्यांच्यांतले जे धान्य व अंकुर खाणारे असतात त्यांचें मांस उत्तम व हलकें असतें पाण्यांत राहणाऱ्या पक्ष्यांचें मांस स्निग्ध, बळकट व जड असतें. **वर्तकाला** वर्तीक, वर्तक, व चित्र अशीं नांवें असून त्याचें मांस अग्निकर, थंड, रुचिकर, वीर्यवर्धक

व बलदायक असतें. तें ताप व त्रिदोष यांचा नाश करतें. **लाव** पक्ष्यांत पांशुल, गौरक पौंड्रक व दर्भर अशा चार जाती असून, त्यांतल्या **पांशुलाचें मांस** कफकर, उष्णवीर्य व वातनाशक असतें. **गौरकांचें मांस** हलकें, रुक्ष, अग्निदीपक व रोगनाशक असतें. **पौंड्रकाचें मांस** पित्तकर व किंचित हलकें असून, तें वातनाशक असतें. **दर्भराचें मांस** रक्तपित्तनाशक, हृद्रोगहर व थंड असतें. **वार्मीकाचें मांस** थंड व रुक्ष असून, तें कफपित्तनाशक असतें. याला वालीक व वार्तिचटक अशीं नांवें आहेत. **कृष्ण तित्तिर व गौर तित्तिर यांचें मांस** बलदायक व ग्राही असून, तें उचकी, त्रिदोष, दमा, खोकला व वात यांचा नाश करतें. काळया तित्तिराच्या मांसांपेक्षां गोऱ्या तित्तिराचें मांस अधिक फल-दायी असतें. **चिडयाचें मांस** थंड, स्निग्ध, मधुर, वीर्य व कफ यांचें वर्धक असून, तें सन्निपातनाशक असतें. घरांत राहणाऱ्या चिडयांचें म्हणजे चिमण्यांचें मांस अतिशय वीर्यवर्धक असतें. **कोंबडयाचें मांस** पुष्टिदायक, स्निग्ध, उष्णवीर्य, वातनाशक, जड, नेत्रहितकर, वीर्यवर्धक, बलदायक, वृष्य व तुरट असतें. **रानकोंबडयाचें मांस** स्निग्ध, पुष्टिकर, कफकर व जड असून, तें वात, पित्त, क्षय, वान्ति व विषमज्वर यांचा नाश करतें. कुक्कुट, कृकवाकु, कालज्ञ, चरणायुध, ताम्रचूड, दक्ष, प्रातर्नादी व शिखंडिक अशीं यांचीं नांवें आहेत. प्रतुद प्राण्यांपैकीं **हारिताचें मांस** रुक्ष व उष्ण असून तें रक्तपित्त, व कफ यांचा नाश करतें. तें घाम आणणारें असून स्वरकर व किंचित वातकर असतें. **पांडु पक्ष्याचें मांस** रक्तपित्तनाशक व थंड असतें. हा पक्षि दोन प्रकारचा असतो. एक चित्रित पंखांचा असून गाढ आवाजाचा असतो व दुसरा पांढरा असून स्पष्ट स्वराचा असतो. पहिल्याला पांडु व दुसऱ्याला धवल किंवा कपोत म्हणतात. यांतील **धवलाचें मांस** कसें असतें तें वर सांगिलें आहे. **चित्रपक्ष्याचें मांस** कफ, वात व संग्रहणी यांचें नाशक असतें. **मोराचें मांस** मधुर, रसविपाकी, ग्राही व वातनाशक असतें. याला मयूर, चंद्रकी, केकी, मेघराव, भुजंगभुक, शिखी, शिखाबल,

बर्हीं, शिखंडी, नीलकंठक, शुक्लोपांग, कलापी व मेघनादानुलासी अशीं नांवें आहेत. **कबूतर व पारवा यांचें मांस** जड, स्निग्ध, ग्राही, थंड व वीर्यवर्धक असून, तें रक्तपित्त व वात यांचा नाश करतें. यांना पारावत, कलरव, कपोत व रक्तवर्धन अशीं नांवें आहेत. **पक्ष्याचें अंडें** फारसें स्निग्ध नसून, तें वृष्य, जड, रसविपाकी, मधुर, वातनाशक व वीर्यवर्धक असतें.

**बकऱ्याचें मांस** हलकें, स्निग्ध, मधुर, विपाकी, त्रिदोषनाशक, फारसें थंड नसून दाहकहि नसलेलें, गोड, पीनसनाशक, बलकर, रुचिर, पुष्टिदायक व वीर्यवर्धक असतें. **न व्यालेल्या बकरीचें मांस** पीनसनाशक व अग्निदीपक असून, तें कोरडा खोकला, अरुचि व क्षय यांना हितकर असतें. **बकरीच्या लहान पोराचें मांस** फार हलकें, हृद्य, ज्वरनाशक, श्रेष्ठ, सुखदायक व फार बलकर असतें. **अंड काढलेल्या बकऱ्याचें मांस** कफकर, जड, स्रोतसें शुद्ध करणारें, बलकर, मांसवर्धक व वातपित्तनाशक असतें. वृद्ध, रोगी व मेलेल्या बकऱ्याचें मांस वातकर व रुक्ष असतें. **बकऱ्याच्या डोक्याचें मांस** ऊर्ध्वजत्रु नांवाचा रोग घालवतें व तें रुचिकर असतें. छागल, बर्कर, छाग बस्त, अज, छेलक व स्तुम अशीं बकऱ्याला दुसरीं नांवें आहेत. **एडक्याचें मांस** मेंढ्याच्या गुणांसारखेंच असून, शिवाय तें हृद्य, वृष्य, श्रमनाशक, पित्तल, कफकर व वातरोगनाशक असतें. याला एडक, पृथुश्रृंग, मेद, पुच्छ व डुंबक अशीं नांवें आहेत.

बैलाचें व गायीचें मांस हिंदुजनता त्यांच्या पवित्रतेमुळें खात नसल्यानें वैद्यशास्त्राच्या दृष्टीनेंहि त्यांच्या मांसांचे गुणदोष येथें मुद्दामच दिले नाहींत. **घोड्याचें मांस** तुरट, अग्निदीपक, कफपित्तकर, वातनाशक, पित्तदायक, बलकर, नेत्रहितकर, मधुर व हलकें आसतें. **रेड्याचें मांस** मधुर, स्निग्ध, उष्ण, वातनाशक, बलकर, शरीर दृढ करणारें, वृष्य व मलमूत्रकर असून, तें वातपित्त व रक्तविकार यांचें नाशक आहे.

**बेडकाचें मांस** कफकर व बलदायक असून पित्तकर नसतें. **कांसवाचें मांस** बलदायक, वातपित्तनाशक व वीर्यवर्धक असतें. ताबडतोब मारलेल्या प्राण्याचें मांस अमृतासारखें रोगनाशक, पुष्टिदायक, व आयुस्थापक असतें. शिळें मांस खाऊं नये. आपोआप मेलेल्या प्राण्याचें मांस बलहानिकारक, अतिसारकारक व जड असतें. वृद्ध प्राण्याचें मांस दोषकर असून, बालप्राण्याचें मांस बलकर व हलकें असतें. साप चावून मेलेल्या प्राण्याचें मांस व वाळलेलें मांस त्रिदोषकारक असतें. हिंस्र प्राण्यानें मारलेल्या प्राण्याचें मांस, वाळलेलें मांस व दूषित मांस शूलकारक असतें. विष वगैरेंनीं मेलेल्या प्राण्याचें मांस दोषोत्पादक, रोगकर व मृत्युदायक असतें. ओलें मांस ग्लानिकर, कार्श्योत्पादक व वातप्रकोपकर असतें. ज्याच्या स्रोतसांत पाणी शिरलें आहे अशा प्राण्याचें मांस व पाण्यांत पडून मेलेल्याचें मांस त्रिदोषकर असतें.

**जात्यादि मांसगुण—**

पक्ष्यांमध्यें पुरुष जातीच्या पक्ष्याचें मांस व पशूंत स्त्रीजातींच्या पशूचें मांस उत्तम असतें. पुरुषाच्या वरच्या भागाचें मांस हलकें असतें व स्त्रीच्या खालच्या भागाचें मांस उत्तम असतें. सर्व देहांतल्या मधल्या देहभागाचें मांस जड असतें. पक्षी पंख हालवीत असल्यामुळें त्याच्या मध्यभागाचें मांस हलकें असतें. सर्व जातीच्या पक्ष्यांचें अंडें व मांस जड असतात. त्याचप्रमाणें छाती, खांदे, कांख, पोट, पाय, हात, कंबर, पाठ, त्वचा, काळीज व आंतडीं हीं एकापेक्षां एक जड असतात. धान्य खाणाऱ्या पक्ष्याचें मांस पित्तकर, वातनाशक व जड असतें. फळें खाणाऱ्या पक्ष्याचें मांस कफकर, हलकें व रूक्ष असतें. मांसभक्षक पक्ष्याचें मांस पुष्टिकर, जड व वातनाशक असतें. ज्याचा देह मोठा असतो त्याच्या जातीपैकीं लहान प्राण्याचें मांस उत्तम असतें. ज्याचा देह लहान असतो अशाच्या जातींतील मोठ्या देहाच्या प्राण्याचें मांस उत्तम असतें.

**रोहित मासा**—ज्या माशाचें पोट, तोंड, डोळे व पंख लाल असून

पुच्छ काळें असतें त्याला रोहित मासा म्हणतात. हा मासा सर्व माशांत श्रेष्ठ होय. याचें मांस वृष्य, आर्दित, वातनाशक, तुरट, गोड व वातनाशक असून, पित्तकर नसतें. याचें डोकें ऊर्ध्वजत्रु रोगाचा नाश करते. **शिलींध्र मासा**—याचें मांस कफकर, बलकर, मधुर, विपाकी, वातपित्तनाशक, हृद्य व आमवातकारक असतें. **भांकूर मासा**—याचें मांस गोड थंड, विष्टंभी व रक्तपित्तनाशक असतें. **मोचिका मासा**-याचें मांस वातनाशक, बलदायक, पुष्टिकर, गोड, जड, पित्तनाशक, कफकर, रुचि उत्पन्न करणारें व वृष्य असून, तें अग्निप्रदीप्त माणसाला हितकर असतें. **पाठीन मासा** याचें मांस कफकर बलदायक, निद्राजनक, मांसछेदक व रक्तदूषित करणारें असून, तें कोडाचा नाश करतें. **शृंगी मासा** याचें मांस वातनाशक, स्निग्ध, पित्तकर, कडू, रसयुक्त, तुरट, हलकें व रुचिकारक असतें. **इल्सा मासा** याचें मांस गोड, स्निग्ध, रुचकर, अग्निदीपक, पित्तनाशक, कफकारक, हलकें, वृष्य व वातनाशक असतें. **शष्कुलि मासा** याचें मांस पित्तकर, किंचित वातनाशक व कफाला कुपित करणारें असतें. **गर्गर मासा** याचें मांस किंचित वातनाशक असून कफाला कुपित करणारें असतें. **कविका मासा** याचें मांस गोड, स्निग्ध, कफनाशक, रुचिकर, किंचित पित्तकर, वातनाशक व अग्निदीपक असतें. **वर्यी मासा** याचें मांत वातनाशक, पित्तहर, रुचकर व हलकें असतें. **दंड मासा** याचें मांस कटुरसयुक्त, रक्तपित्त व कफ यांचें नाशक, वातकारक, बलदायक व वीर्यवर्धक असतें. **एरंगी मासा** याचें मांस गोड, स्निग्ध, विष्टंभी, थंड व हलकें असतें. **महाशफरी** याचें मांस कडू, तुरट, वातपित्तनाशक, थंड, गोड, रुचिक व वाताकरतां थोडें उपयोगी असतें. **गरघ्नी** याचें मांस गोड, कडु, तुरट वातपित्तनाशक कफनाशक, रुचकर, हलकें, अग्निदीपक व बलवीर्यवर्धक असतें. **मद्गुर मासा** याचें मांस वातनाशक, बलदायक, वृष्य, कफकर व हलकें असतें. **सपाद मासा** याचें मांस बुद्धिवर्धक, मेदक्षयकर, वातपित्तकर व रुचिकर असतें.

**शफरी मासा** याचें मांस कडू, तिखट, गोड, वीर्यनाशक, कफवातनाशक, स्निग्ध मुखविरसता व कंठरोग यांचें नाशक असून, रुचिकर व हलकें असतें. **क्षुद्र मासा** याचें मांस गोड, त्रिदोषनाशक, पाककालीं हलकें, रुचिकर, बलकर व हितकर असतें. **अति क्षुद्र मासा** याचें मांस पुरुषत्वनाशक, रुचिकर आणि खोकला व वात यांचा नाश करणारें असतें. **माशाचें अंडें** हें अतिशय वृष्य, स्निग्ध, पुष्टिकर, हलकें, कफ व मेद यांची वाढ करणारें, बलदायक, ग्लानिकारक व प्रमेहनाशक असतें. **वाळलेला मासा** हा बलवर्धक, पचायला जड व मलावरोधक असतो. **तळलेला मासा** हा उत्तम बलवर्धक व पुष्टिकर असतो. **विहिरींतील मासा** हा वीर्य, कफ, मूत्र व कोड यांची वाढ करतो. **तळ्यांतला मासा** हा गोड, स्निग्ध, बलदायक व वातनाशक असतो. **नदींतला मासा** हा पुष्टिकर, जड, व अल्प मलकारक असतो. **हौदांतला मासा** हा पित्तकर, स्निग्ध, गोड, हलका व थंड असतो. **सरोवरांतला मासा** हा जड, वृष्य, थंड व मलमूत्रकारक असतो. **झऱ्यांतला मासा** हा तडागांतल्या माशासारखाच गुणानें असून, तो बल, आयुष्य, बुद्धि व दृष्टि यांना वाढविणारा असतो.

**ऋतुविशेष मत्स्याशन**—हेमंत ऋतूंत म्हणजे मार्गशीर्ष व पौष या महिन्यांत विहिरींतले मासे खावे, माघ व फाल्गुन या महिन्यांतल्या शिशिर ऋतूंत तलावांतले मासे खावे, चैत्र आणि वैशाख यांतल्या वसंत ऋतूंत नदींतले मासे खावे, ज्येष्ठ व आषाढ यांतल्या ग्रीष्म ऋतूंत हौदांतले मासे खावे, श्रावण व भाद्रपद यांतल्या वर्षा ऋतूंत सरोवरांतले मासे खावे आणि आश्विन व कार्तिक यांतल्या शरद् ऋतूंत झऱ्यांतले मासे खावे. वर्षा ऋतूंत नदींतले मासे खाणें अपथ्यकर असतें. समुद्रांतले मासे हवे तेव्हां खावे.

**शुद्ध मांस**—तांब्याच्या आंतून व बाहेरून कल्हई लाविलेल्या भांड्यांत तूप न मिळाल्यास बेतशीर तेल टाकून तें चुलीवर ठेवावें व तापल्यावर त्यांत हिंग व हळद बेतशीर टाकून तीं दोन्ही द्रव्यें भाजावींत.

नंतर हाडांवांचून बकरीचें तुकडे केलेलें मांस त्यांत हलके हलके परतावें. नंतर त्यांत मीठ व पाणी टाकावें. नागवेलीचीं पानें, तांदूळ, लवंगा व मिरीं यांचा मसाला त्यांत टाकावा. अशा प्रकारें शिजविलेलें जें मांस तें वैद्यशास्त्रदृष्ट्या शुद्ध मांस होय. हें अत्यंत वृष्य, बलदायक, रुचकर, पुष्टीकर, त्रिदोषनाशक, श्रेष्ठ, अग्निदीपक व धातुवर्धक असतें.

**सहद्रक मांस**—बकऱ्याचें मांस मूर्वा घालून कुटावें व नंतर तें वरील कृतीनेंच शिजवावें. याचे गुण वरील शुद्ध मांसासारखेच आहेत.

**तक्रमांस**—कढईंत तूप टाकून त्यांत हळद व हिंग हीं परतावींत. नंतर त्यांत बकरी अथवा बकरा यांचे मांसखंड टाकून ते परतीत परतीत भाजावे. त्यानंतर त्यांत यथाप्रमाण पाणी टाकून ते मंदाग्नीवर शिजवावे. शिजल्यानंतर ते जिरें वगैरे मसाला टाकलेल्या ताकांत ओतावे. हें तक्रमांस वातकफनाशक, हलकें, रुचकर, बलदायक, किंचित पित्तकर व संपूर्ण आहार पचविणारें असतें.

**हरीसा मांस**—कढईंत मांसाचे तुकडे टाकून त्यांत पाणी, तूप, हिंग, जिरें, हळद, आलें, सुंठ, मीठ, मिरें, तांदूळ, गहूं व कागदी लिंबाचा रस टाकून शिजवावे. सर्व वस्तु शिजल्यावर भांडें उतरावें. हें हरीसा नांवाचें मांस बलदायक, वातपित्तनाशक, जड, थंड, उष्ण-वीर्यवर्धक, स्निग्ध, सारक व संधानकर असतें.

**तलित मांस**—शुद्ध मांसाच्या रीतीनें मांस शिजवून नंतर तें तुपांत तळावें. हें तृप्तिकर, हलकें, स्निग्ध, रुचकर, शरीरदार्ढ्यकर, बलवर्धक, बुद्धिवर्धक, अग्निवर्धक, मांसवर्धक, ओजवर्धक व वीर्यवर्धक असतें.

**शूल्य मांस**—मांसांत तूप व मीठ मिसळून त्याचा चांगला गोळा करावा व तो लोखंडाच्या सळईला लपेटून राख लागणार नाहीं अशा बेतानें अग्नीवर भाजावा. हें मांस अमृततुल्य होत असून, तें अग्निदीपक, हलकें, कफवातनाशक, बलदायक व किंचित पित्तकर असतें.

**शृंगाटक मांस**—शुद्ध मांसाचे लहान तुकडे करून ते पाण्यांत शिजविल्यावर त्यांत लवंगा, हिंग, मीठ, मिरीं, धने, आलें, विलायची,

जिरें व कागदी लिंबाचा रस टाकून तें तुपांत तळावें अथवा भाजावें. हें रुचकर, बलदायक, जड, वातपित्तनाशक, वृष्य, कफनाशक व वीर्यवर्धक असतें.

**मांसरस**—शिजविलेल्या मांसाचा रस रुचिकर, तृप्तिदायक व वातपित्तनाशक असून, श्रम, श्वास व क्षय यांचा तो नाशक असतो. क्षीण व अल्प वीर्यवानांना हा पुष्टिकारक असून, निखळलेलीं व तुटलेलीं हाडें सांधणारा असतो. शरीरशुद्धि व्हावी असें वाटणाऱ्यांना, स्मृति, ओज व बल हीं ज्यांचीं क्षीण झालीं आहेत अशांना, तापकऱ्यांना, क्षीण व क्षतक्षीण पुरुषांना, स्वरहीन माणसांना, आयुष्य, दृष्टी व श्रवणशक्ति यांची वाढ व्हावी अशी इच्छा असणाऱ्यांना व स्वस्थ माणसांना मांसरस अत्यंत हितकारक असतो. मांस तयार करण्याचे जरी वैद्यकीय अनेक प्रकार आहेत, तरी स्थलसंकोचास्तव येथें मुख्य तेवढेच दिले आहेत. मांसरस कसा करावा तें मागें सांगितलेंच आहे.

**रोगनिवारक मांसाशन—**

तूप जिरल्यावर मृदु मांसाच्या सुर्व्याबरोबर भात जेवल्यानें शक्ति येऊन जीर्णज्वरनाश होतो. मांसरस म्हणजे सुर्वा हा अत्यंत शक्तिदायक आहे. सुरा किंवा कडक मद्य पिऊन, मोर, तित्तर व कोंबडा यांचें पुष्ट व उष्णवीर्य मांस भाताबरोबर खूप खावें आणि तापाची पाळी येण्याच्या दिवशीं निजावें अथवा खाल्यानंतर ओकून पाडावें म्हणजे विषमज्वरासारखेहि ज्वर नष्ट होतात. वातज्वर, विसर्पजन्य, देवींचा ताप व अभिघाताज्वर हे मांसरसाबरोबर भात खाल्यानें नाहींसे होतात. सन्निपात, ऊर्ध्वगत रक्तपित्त, सूज व ताप यांवर जांगल व शीतवीर्य मांसें निरनिराळया पाण्यांत शिजवून त्यांचे सुर्वे पेया बनवावे व ते थंड झाल्यावर त्यांत साखर व मध घालून पिण्यास द्यावे. त्याचप्रमाणें मांसरस किंचित आंबट केलेले अथवा तसेच तुपाची फोडणी देऊन व साखर घालून द्यावे. मलावरोध झाला असल्यास चुक्याच्या भाजीबरोबर सशाचें मांस द्यावें. वायु अधिक वाढला असल्यास उंबराच्या फळांच्या

काढ्यांत तयार केलेलें तित्तराचें मांस, अथवा पायरीच्या सालीच्या काढ्यांत शिजविलेलें मोराचें मांस द्यावें, किंवा वडाच्या पारंब्यांच्या काढ्यांत शिजवलेलें कोंबड्याचें मांस द्यावें. शरीरांतून अतिशय रक्त गेलें असल्यास जांगल पशूचें रक्त मध घालून प्यावें, किंवा बकऱ्याचें यकृत पित्तासुद्धां कच्चें खावें. वातकासावर मांसरस द्यावा. सर्व प्रकारचे वातरोग, पांच प्रकारचे खोकले, शिरःकंप, योनी व आडसंधि यांतील वेदना, सर्वांगरोग, अर्धांग वायु, कौलु व ऊर्ध्ववायु यांवर—मनुका, दशमुळें व शतावरी हीं औषधें प्रत्येकीं चार तोळे, कुळीथ, बोरें व जव हीं प्रत्येकीं बत्तीस तोळे व दोनशे तोळे बकऱ्याचें मांस यांचा २०४८ तोळे पाण्यांत काढा करून त्यांत ५१२ तोळे तूप व तितकेंच दूध आणि जीवनीय गणांतलीं औषधें प्रत्येकीं चार तोळे घेऊन त्या सर्वांचा कल्क घालून तूप सिद्ध करावें व तें देशकालादिकांचा विचार करून द्यावें ह्मणजे गुण येतो. कंबर, बरगड्या, हृदय व कोठा यांतील वेदना शमण्यास व दमा आणि उचकी यांचा नाश होण्यास मासे, कोंबडा डुक्कर यांच्या मांसांनीं सिद्ध केलेली पेज, तूप व सैंधव घालून द्यावी. पित्तकासावर काकोली, क्षीरकाकोली, रिंगणी, डोरली, मेद, महामेदा, अडुळसा व सुंठ यांनीं सिद्ध केलेला मांसरस, दूध, पेया व तूप हीं द्यावींत. कफकासावर बिलेशय व जांगल प्राण्यांच्या मांसांचे रस द्यावे. अपानवायु बंद झालेल्यानें शेळीची चरबी व सैंधव मद्यांत घालून तें प्यावें. कृश, क्षयरोगी, उरःक्षती, कमी झोंप येणारा व अग्नि प्रदीप्त असलेल्यानें तापवून साय काढलेल्या दुधांत तूप, मध, साखर व शेळीची चरबी घालून तें प्यावें. ज्याचें शुक्र नाहींसें झालें आहे, क्षयी, उरःक्षती, अशक्त, रोगानें] क्षीण झालेला, स्त्रीलंपट, कृश, निस्तेज, व स्वरभेद झालेल्यानें जीवनीय गणांतील औषधी, सुंठ, शतावरी, काळीवसु, चिकणामूळ, भारंगमूळ, कवचबीज, ऋद्धि, कचोरा, भुइआवळी, पिंपळी, शिंगाडे, क्षीरकाकोळी वा लघुपंच मुळें हीं औषधें एक एक तोळा घेऊन त्यांच्या कल्कांत दूध, आंवळयाचा रस, भुइको-

हळ्याचा रस, व शेळीच्या मांसाचा रस हे पदार्थ घालून १२८ तोळे तूप सिद्ध करावें. नंतर थंड झाल्यावर १४ तोळे मध, २०० तोळे साखर व मिरीं, दालचिनी, वेलची, तमालपत्र व नागकेशर यांचें चूर्ण दोन दोन तोळे त्यांत घालून लेह तयार करावा. तो खाण्याचें प्रमाण शक्त्यनुसार असावें. याचें नांव अमृतपाश लेह असें आहे. याची रुचि-सुधा किंवा अमृत यांच्यासारखी असून, तो मनुष्याला केवळ अमृतच आहे. दूध किंवा मांसरस खाणाऱ्यानें हा अवश्य सेवन करावा. उरःक्षताचा दोष कमी होऊन कफ वाढला असल्यास डोकें व ऊर यांत फाटल्या-सारखी वेदना होते त्यावर वडाच्या ओल्या पारंब्या व तितकेंच मनशीळ व तूप यांचा धूर पिऊन नंतर तित्तरीचें मांस खावें. शिस्न, गुद, दुंगण व अडसंधि यांत वेदना होत असल्यास किंवा यांना सूज आली अस-ल्यास लघु अशा तुपाच्या निवळीचा किंवा तेलानुपानाचा स्नेहबस्ति द्यावा आणि मग जांगलमांस खायला देऊन त्या मागून चिमण्या वगैरे पक्षी, बिळांतील प्राणी व मांसभक्षक प्राणी यांची क्रमानें मांसें द्यावींत. तीं मांसें उष्ण व प्रमाथी असल्यानें स्रोतांतून कफ सोडवितात व त्या योगें शुद्ध होऊन रस उत्तम तऱ्हेनें वाहून देहाला पुष्टी देतात. दमा व उचकी या रोगांवर औषधें घेऊन धाम काढल्यावर आनूपमांसरसाब-रोबर स्निग्ध अन्न खावें. पित्ताच्या संबंधानें झालेल्या श्वास व उचकी यांत वाताचा संबंध असतां साळई व ससा यांचें मांस, पिंपळी, तूप व खवल्या मांजराचें रक्त यांची पोळी करून खावी. क्षयरोगावर शेळीचें दूध, तूप व मांस आणि मांसभक्षक प्राण्यांचें मांस हीं द्यावींत. कावळा, घुबड, लांडगा, चित्ता, गवा, घोडा, मुंगूस, साप, गिधाड, भासपक्षी, गाढव व उंट यांचें मांस नेहमीं खाण्याच्या मांसांपैकींच कोणच्या तरी जातीचें आहे असें खोटेंच रोग्याला सांगून खाऊं घातल्यानें क्षय व राजयक्ष्मा हे रोग बरे होतात. पित्तकफावर मृगादि पशूंचें व वायूवर प्रस-हादिकांचे मांसांचे खिमे, सुर्वे वगैरे हितावह असतात. ते प्रकृत्यनुरूप शिरसेल अथवा तूप यांत तळलेले, रुचिकर, मृदु, स्नेहयुक्त व सैंधवा-

दिकांनीं युक्त असावेत. पीनस, श्वास, कास, अंसताप, मस्तकशूल व स्वरभेद या सहा विकारांवर पिंपळी, यव, कुळीथ, सुंठ, डाळिंब व आंवळे यांनीं युक्त शेळीच्या मांसाचा सुर्वा स्नेहयुक्त घेतल्यानें हे रोग बरे होतात. स्रोतसांचें शोधन करण्यास फार जुनें मद्य, अथवा मांसरसानें सिद्ध केलेलें तूप हीं द्यावींत. विलेशय व प्रसह प्राण्यांचें ४०० तोळे मांस ४०९६ तोळे पाण्यांत शिजवून पाणी अष्टमांश उरल्यावर त्यांत जीवनीय औषधांचा कल्क प्रत्येकीं चार तोळे घालून १२८ तोळे तूप तयार करावें. हें मांससर्पी नुसतें अथवा सुर्व्यांत घालून प्यालें असतां वातरोग, पित्तरोग, खोकला, दमा, स्वरभेद, क्षयरोग हृच्छूल व पार्श्वशूल हे रोग बरे होतात. पडसें बरें करण्यास खारट, आंबट, तिखट व उष्ण असे मांसरस स्नेह घालून तयार करून प्यावे. मस्तक, खांदे व कुशी यांतील शूळांवर जलचर व आनूप प्राण्यांच्या मांसांत तूप, तेल, चरबी व मज्जा घालून मांसरस चांगले तयार केल्यावर त्याचें उपानह करावें. तजाविजीनें मांस खाऊन त्यावर बेतानें द्राक्षासव पिऊन मलमूत्रांचे वेग धारण करणाऱ्या मनुष्याच्या शरीरांतून क्षयरोग नाहींसा होतो. वातजन्य वांतीवर कोंबडा वगैरेच्या मांसाचा रस फळांच्या रसानीं आंबट करून त्यांत तूप व सैंधव घालून द्यावा. पित्तजन्य वांतीवर रेच होण्यासाठीं व कफस्थानीं गेलेल्या पित्तास बाहेर काढण्याकरतां मूग व जांगलमांस यांच्या तोंडीं लावण्याबरोबर गरव्या साळीचा व साठेसाळीचा भात जेवावा. वांती होणें फार दिवस सुरू राहिल्यानें धातुक्षय होऊन वायु कुपित होतो त्यावर मांसांचे सुर्वे दिल्यानें गुण येतो. ऊरांत तापल्या सारखी वेदना होणें, स्तंभ, शूल, आम, वातात्मक हृद्रोग व मोह यांवर तित्तिर, करकोचा, मोर, चिमण्या व कोंबडा यांच्या मांसांचे स्नेहयुक्त सुर्वे द्यावे. उझासे व ताणल्यासारखी वेदना यांनीं युक्त वातात्मक हृद्रोगांत अग्नि प्रदीप्त असल्यास दूध, दहीं, गूळ, तूप व जलचर आणि आनूप प्राण्यांचें मांस हे पदार्थ हितकर होतात. कफापासून उत्पन्न झालेल्या हृद्रोगांत स्वेदनानंतर कडुनिंब व वेखंड यांचा काढा पिऊन ओकावें

आणि कुळथाचें कठ, जांगलमांसाचा सुर्वा, तीक्ष्ण मद्य व जव हे पदार्थ खावे. सर्वप्रकारच्या तृष्णांवर किंचित आमटाण व मीठ घालून तुपाची फोडणी दिलेल्या जांगल मांसाच्या सुर्व्याबरोबर भात खावा. कृश, अशक्त व रुक्ष मनुष्यास तहान लागली असतां दूध किंवा बकऱ्याच्या मांसाचा सुर्वा द्यावा. वाताधिक मदात्ययांत मांसांचे सुर्वे द्यावे. बेडक्यांतून रक्त पडत असल्यास, पार्श्व व स्तन यांत शूल असल्यास, विदाहयुक्त तहान असल्यास, उरांत व हृदयांत उम्हासे हे विकार मदात्ययांत असल्यास गुळवेल व नागरमोथे यांचा किंवा पडवळाचा काढा सुंठीचें चूर्ण टाकून द्यावा व त्यावर त्तित्तिराचें थोंडें मांस खायला द्यावें. वायु व पित्त फार वाढलीं असून तहान फार लागत असल्यास दोषांचें अनुलोमन करण्यास थंड द्राक्षांचा रस पिण्यास द्यावा. तो जिरल्यावर गोड व आंबट पदार्थांबरोबर अथवा बकऱ्याच्या मांसाच्या सुर्व्याबरोबर जेवावें. मद्यपानाचा उष्मा त्वचेंत येऊन पित्त व रक्त यांशीं मिश्रित झाल्यानें देहाचा फार भयंकर दाह होतो. अशा प्रसंगीं अत्यंत थंड उपचार करूनहि गुण न वाटल्यास यथेच्छ सुर्वा पाजून रोहिणी नांवाची शीर तोडावी. कफाधिक मदात्ययावर जांगल मांसाच्या अथवा बकऱ्याच्या मांसाच्या सुर्व्याबरोबर जव आणि गहूं यांचें अन्न द्यावें. कफाधिक मदात्ययावर जठराग्नीच्या शक्तीप्रमाणें मांस खायला घालून वर जुनें मधाचें मद्य द्यावें. मांस जें खायला देणें तें पुष्कळ सुंठ, मिरीं हळद व आल्याचे तुकडे घालून तयार केलेलें, महाळुंगादिकांच्या रसांनीं आंबट केल्यावर तळून अथवा परतून कोरडें केलेलें, करवंदें वगैरे रुचकर पदार्थ व कुठेरादि वर्गातले पदार्थ घालून केलेलें, किंवा खडीसाखर, संचळ, जिरें, चिंच व आम्लवेतस हीं समभाग व दालचिनी, वेलची व मिरीं हीं अर्धा अर्धा भाग घेऊन या सर्वांचें चूर्ण घालून तयार केलेलें असें असावें. मांसाच्या अनेक प्रकारच्या चटण्याहि द्याव्या. कफप्रकृतीच्या मनुष्यानें उष्ण उपचार करून, जव व गहूं यांचें अन्न खाऊन, मिरीं व जांगलमांस यांच्या बरोबर मद्य घेतल्यानें आराम होतो. मद व मूर्छा यांवर डाळिंबाचा रस.

घातलेले सुर्वे प्यावे. गुदांग सुजून ठणका लागला असल्यास रोग्याचें बलाबल पाहून पुष्कळ ताक मिसळलेल्या मांसरसांत भात कालवून खावा. मूत्रकृच्छ्र, प्रवाहिका, गुदभ्रंश, गुदांतील ठणका, भूळव्याध, ग्रहणी व वायु यांच्या नाशावर मोर, तित्तिर, लाव, कोंबडा व वर्तक ( चिमणीची एक जात) यांचे चांगली फोडणी दिलेले व आंबटाण घातलेले सुर्वे द्यावे. हे सुर्वे मलाच्या अवष्टंभावरहि द्यावे. अग्निमांद्य, रुक्षत्व व वाढलेला वायु यांवर बैल, घोरपड, बकरा, उंट आणि विशेषेंकरून मांसभक्षक प्राणी यांच्या मांसांचे सुर्वे तयार करून तांबड्या साळीच्या भाताबरोबर तोंडीं लावण्यास द्यावे. रक्तस्रावावर शेळीचें लोणी, तूप, दूध व मांस, तसेंच चाकवताचा रस घातलेला जांगल मांसाचा सुर्वा किंचित आंबट केलेला अथवा तसाच, साळीचा भात, दह्याची निवळी, साठीसाळ, नवी सुरा व तिचा मंड म्हणजे निवळ हीं औषधें सर्वोत्कृष्ट होत. अति वाढलेलें रक्त व वात यांचा नाश करण्यास मांसरसांत पांढरा कांदा खावा. रक्त व पित्त वाढून कफ व वात कमी झाले असतां स्निग्ध व उष्ण असे मांसरस द्यावे व किंचित कढत केलेलें तूप जेवणापूर्वीं व जेवण पचल्यावर पचेल तितकें पिण्यास द्यावें. आमाचा पाक होऊन अग्नि प्रदीप्त झाल्यावरहि ज्यास फेंसाळलेलें, चिकट, शूलयुक्त, अवष्टंभयुक्त, वारंवार, थोडथोडें, किंचित मलयुक्त अथवा नुसतें पाणी कुंथत शौचास होतें त्यानें दहीं, तेल, तूप व दूध यांसह भूक लागली असतां मळावष्टंभावर सांगितलेल्या भाज्या व मांसरस यांबरोबर भात खावा. त्या भाज्या सुर्वे, दहीं व डाळिंबाचा रस घालून केलेल्या व ज्यांत बरेंच तेल आहे अशा असाव्यात. प्रवाहिकेचा नाश करण्यास बकरा व मेंढा यांच्या कोठल्याचा सुर्वा फोडणी देऊन गाळून आंबट होण्याकरतां डाळिंबाचा रस घालून तूप व सुंठ मिसळलेला तोंडीं लावण्यास द्यावा व त्या बरोबर तांबड्या साळीचा भात जेवून वर तोच सुर्वा प्यावा म्हणजे मळाचा क्षय झाल्यानें होणारे विकार लवकर बरे होतात. गुद बाहेर येण्याची खोड लागलेल्यानें मोठ्या पंचमुळांचा काढा, आंतडीं काढून टाकलेल्या उंदराचें

मांस घालून दुधांत करावा. त्या दुधांत वातघ्न औषधांचा कल्क घालून तेल सिद्ध करावें व तें प्यावें आणि गुदाला बाहेरून लावावें म्हणजे गुद-भ्रंशविकार बरा होतो. पैत्तिक अतिसार बरा होण्यास चार तोळे इंद्र-जवाचा काढा पिऊन मांसरस भाताबरोबर खावा. पित्तातिसार, ताप, सूज, गुल्म, वातरक्त व ग्रहणी हे रोग व रेचक आणि निरूह बस्ति यांचा अतियोग, यांचा नाश करण्यास सावरीचीं ओलीं डेखें दर्भांत गुंडाळून वर काळया मातीचा लेप करावा व नंतर गोवऱ्यांच्या अग्नींत तो गोळा भाजत घालावा. माती सुकल्यावर ती बाहेर काढून टाकावी व डेखें बारीक वाटावींत. त्यांचा चार तोळे वजनाचा गोळा व जेष्टीमध व तगर यांचा कल्क १२ तोळे दुधांत पुन्हां वांटावींत. नंतर गाळून त्या दुधांत तूप, मध व तेल घालून त्याचा बस्ति द्यावा. नंतर स्नान करून जांगल मांसाच्या सुव्यबरोबर भात जेवावा. फारच रक्तस्राव होत असल्यास बकऱ्याचें अथवा हरिणाचें रक्त तुपाची फोडणी देऊन प्यावें व त्यावर दूध प्यावें व दुधावरच राहावें. किंवा पिंगळयाच्या मांसाच्या सुर्व्यावर राहून दुधांतून काढलेल्या लोण्याचें तूप प्यावें म्हणजे तीन दिवसांत गुण येतो. पुष्कळ दिवस अग्निमांद्य राहिल्यानें शुष्क व क्षीण झालेल्या मनुष्यास व्याघ्रादि प्रसह प्राण्यांच्या मांसांचे आंबटाण घातलेले सुर्वे जेवतांना प्यायला द्यावे म्हणजे गुण येतो. भस्मरोग्याला बरा करण्यास तलावांतील लठ्ठ अशा जलचर माशांचे पदार्थ खायला द्यावे. दशमुळें, चिकणामूळ, एरंडमूळ, जव शतावरी, पांढरी वसु, कुळीथ, बोरें, मत्स्याक्षी, तांबडी वसु व पाषाणभेद यांचा काढा व कल्क करून त्यांत डुकराची अथवा अस्वलाची चरबी पंचलवणांसह सिद्ध करून प्याल्यानें मोठशूळ जातो. क्रौंच पक्षी, उंट व गाढव यांचीं हाडें, गोखरू मुसळी, अजमोदा, कळंबाचें मूळ, बेलाचें मूळ व सुंठ यांचें चूर्ण सुरा किंवा ऊन पाणी यांबरोबर प्यालें असतां बरीक मूतखडा झिरपून पडतो. शुक्राश्मरी झाली असतां मूत्रमार्गाचें उत्तम बस्तीनें शोधन करून शुक्ल औषधें व कोंबड्याचें

मांस खाऊन तरुण, मदद्दायक व कामुक स्त्रियांचा यथेच्छ उपभोग घ्यावा. शस्त्रक्रियेनें मूतखडा काढल्यावर दूधभात खाऊन त्यावर जांगल मांसाच्या फळांनीं आंबट केलेल्या सुव्यींबरोबर मागला भात खावा. मधुमेहावर बोकडाचें मूत्र एक महिना रोज प्यावें. कोंबडा, मोर, तित्तिर, क्रौंच व रानचिमणी यांचें मांस वातगुल्माचा नाश करतें. गुल्माचें हरण रेचांनीं झाल्यावर म्लानता आल्यास जांगल मांसरस खावा. पिंपळी, पिंपळमूळ, चित्रक व सैंधव यांचें चूर्ण सुरेंत अथवा जांगल मांसाच्या सुव्यींत घालून प्यायलें असतां गुल्मरोग त्वरित बरा होतो. योनिशुद्धि म्हणजे विटाळ सुरू होण्याकरतां मांसाला क्षार अथवा त्रिधारी निवडुंगाचा चीक लावून तें योनींत ठेवावें, किंवा क्षाराचें पाणी व निवडुंगाचा चीक यांच्या तिखट भावना माशाला देऊन तो योनींत ठेवावा. किंवा डुक्कर व मासा यांच्या पित्तांत कापसाचा बोळा भिजवून तो योनींत ठेवावा. अथवा लसूण व मासे खावींत व तीक्ष्ण मद्य प्यावें. योनींतून रक्तस्राव होणें बंद न झाल्यास स्त्रीच्या देहाला तेल व तूप एकत्र कालवून लावावें आणि तिला मांसाच्या सुव्यींबरोबर जेवायला भात व प्यायला ताजी सुरा द्यावीं. पडवळीचें मूल, हिरडेदळ, बेहेडे, आंवळकाठी, हळद व बावडिंग हीं एकेक तोळा, कपिला दोन तोळे, निळीचें बीं तीन तोळे व निशोत्तर चार तोळे या सर्वांचें चूर्ण गोमूत्राबरोबर घेऊन रेच झाल्यावर प्रथम कण्हेरी घेऊन जांगल मांसाच्या सुव्यींबरोबर जेवावें. नंतर सहा दिवस त्रिकटूचें चूर्ण घालून तापविलेलें दूध प्यावें. असें औषध वरच्यावर केल्यानें जलोदर खात्रीनें बरें होतें. सर्व तऱ्हेचे गुल्मरोग, सर्व प्रकारचीं उदरें, प्लीहा, पांढरें कोड, आर्श, पांडुरोग, कामला, हलीमक, कुष्ट, अजीर्ण हातपाय गळणें, विषमाग्नि, शोफ व आर्श या रोगांचा नाश करण्याकरतां—शेरणी, त्रिफळा, पिसोळा, निळीचें बीं, त्रायमाण, कटुकी, शिककाई, निशोत्तर, वेखंड, सैंधव, बिडलोण व पिंपळी यांचें समभाग चूर्ण करून तें डाळिंबाचा रस, त्रिफळ्याचा काढा, मांसाचा सुवी, गोमूत्र व ऊन पाणी यांच्या बरोबर घेतलें असतां

मनासारखा गुण येतो. अष्टांगहृदयाच्या चिकित्सास्थानांतील सोळाव्या अध्यायांत २३ ते २८ पर्यंत सांगितलेलें औषध तयार करून तें खाल्यावर मांसरस प्याल्यानें पांडुरोग खात्रीनें बरा होतो. कावीळ झालेल्यास मोर, तित्तिर व कोंबड्या यांचे स्नेहरहित, तिखट व आंबट मांसरस करून त्यांबरोबर जेवण घालण्यानें कावीळ बरी होते. त्या जेवणांत वाळलेल्या मुळ्यांचें व कुळथांचें कढ यांबरोबर अत्यंत आंबट, तीक्ष्ण, तिखट, खारट व उष्ण पदार्थ असावे. अंगावर येणाऱ्या सुजेवर जांगल प्राणी, कांसव, घोरपड व खवले मांजर यांच्या मांसांचे सुवें पिंपळीचें चूर्ण घालून भाताबरोबर खाल्यानें सूज जाते. सर्वांगव्यापी वातशोफावर मळ व वात यांचा अवरोध असल्यास मांसरसांत एरंडेल घालून भोजनापूर्वी प्यावें. पडवळांचें मूळ, हिरडेदळ, बेहेडे, आंवळकाठी व कडुवृंदावन हीं औषधें प्रत्येक आठ मासे, त्रायमाण व कटुकी तीन तीन मासे व सुंठ दोन मासे मिळून चार तोळे औषधें बारीक कुटून त्यांचा काढा करून प्यावा व तो जिरल्यावर जांगल मृग व पक्षी यांच्या मांसांच्या सुव्यांबरोबर जुन्या साळीचा भात खावा. याप्रमाणें सहा दिवस केल्यानें कुष्ट, कोड, ग्रहणी, कष्टसाध्य आर्श, हलीमक, हृद्यशूळ, वस्तिशूळ व विषमज्वर हे विकार बरे होतात. चित्त्याचें किंवा हत्तीचें कातडें जाळून तें तेलांत खलून कोडावर लाविल्यानें कोड जातें. पाद्रा किडा म्हणजे पिंगुळ वाहव्याच्या क्षाराच्या पाण्यांत खलून लावल्यानें कोड बरें होतें. काळ्या सापाची राख बेहेड्याच्या तेलांत खललेली लावल्यानें अथवा मोराच्या पित्ताचा लेप केल्यानें कोड बरें होतें. वाळ्याचा कोळसा करून तो मोराच्या पित्तांत खलून त्याचा लेप केल्यानेंहि कोड जातें. नाभींत वायु कुपित झाला असतां कोंवळ्या बेलफळांच्या काढ्यांत सिद्ध केलेले मासे खाण्यास द्यावे. ज्याला कफ किंवा पित्त यांचें पाठबळ नाहीं अशा नुसत्या वायूवर प्रथमतः स्नेह द्यावें. नंतर रोग्याला तूप, वसा व मज्जा पाजून तो स्नेहानें अगदीं हलक झाला म्हणजे त्याला दूध पाजून हुशार करावें व नंतर ग्राम्य, औदक व आनूप यांच्या मांसांचे सुवें

व धान्ययूप यांत स्नेह घालून त्यांनीं त्याला पुनः स्निग्ध करावें. ऊरुस्तंभावर तूप न घालतां जांगलमांस खावें. शिरोगत वायूवर सुसर, मासा, कांसव किंवा चुलूक नांवाच्या माशाची चर्बी ताकांत प्यावी. जलचर, प्रसह व आनूप प्राणी यांच्या मांसांच्या चांगली फोडणी दिलेल्या खेम्यांत जीवनीय औषधें व स्नेह घालून त्याचा उपनाह म्हणजे पोटीस करावें. हें पोटीस वातानें देहाला लागलेला ठणका, स्तंभ, ताणल्यासारखी वेदना, सूज व अंग जखडणे यांवर रामबाण आहे.

स्थलाभावास्तव थोडक्यांतच येथें हें प्रकरण आटोपतें घेतलें आहे, तरी शेवटीं इतकें सांगितल्यावांचून राहवत नाहीं कीं, आजपर्यंत होऊन गेलेल्या लोकमान्य अशा धन्वंतरी पुंगवांनीं मांसाशनप्रकरणांत, 'मेद, वायु व कफ यांपासून जे जबरदस्त रोग उत्पन्न होतात ते शास्त्रोक्त रीतीनें मद्यपानावांचून बरे व्हायचे नाहींत. सर्व प्रकारच्या पानांचा जींत निषेध केला आहे अशी जी एक देहाची अवस्था, त्या अवस्थेंतहि अनेक औषधींनीं मिश्र केलेल्या जुन्या मद्याचा निर्बंध केलेला नाहीं. कारण यथाशास्त्र तयार केलेलीं जांगल व आनूप मांसें मद्याच्या साहाय्यावांचून उत्तम रीतीनें पचत नाहींत,' असें स्पष्ट शब्दांत सांगितलेलें विद्वान् भिषग्वर्य जाणतच आहेत. यास्तव शास्त्रोक्त मांसाहार करणाऱ्यांना शास्त्रोक्त मद्यपानाची आवश्यकता आहे हें ठरतेंच. याकरतां शास्त्रोक्त मद्यपान कसें करावें याची माहिति पाहिजे असल्यास ती वाग्भटकृत ' अष्टांगहृदय ' नांवाच्या ग्रंथांतल्या चिकित्सास्थानांत जी योग्य शब्दांत दिलेली आहे, ती इच्छा असेल त्यांनीं त्यांतल्या सातव्या अध्ययांतल्या ५३ ते ११५ श्लोकापर्यंत वाचून पाहावी.

**सनातन–आर्य–वैदिक–धर्मीय–मांसाशन—**

मांसाशनासंबंधानें सनातन–आर्य–वैदिक–धर्मीय लोकांचें धर्मशास्त्र जर पाहिलें, तर वसिष्ठ ऋषींच्या मतें पंचमहायज्ञ करणाऱ्या शूद्राचें अन्न भोज्य असतें. इतर वर्णांचें अन्न दुसऱ्या वर्णाला अभोज्य असल्याचें त्यांनीं आपल्या स्मृतिग्रंथांत सांगितलेलें नाहीं. भोज्याभोज्यासंबंधानें

जे कांहीं नियम वसिष्ठस्मृतींत दिले आहेत, त्यांपैकीं कांहीं स्वच्छतेवर अवलंबून आहेत. जसें—चांभार व परीट यांचें अन्न त्यांत अभोज्य मानिलें आहे. कांहीं नियम म्हणजे निर्बंध अयोग्य वर्तनावर अवलंबून दिलेले आहेत. उदाहरणार्थ—पुंश्चलि किंवा चोर यांचें अन्न भोज्य नाहीं. कांहीं नियम वैद्यशास्त्राला धरून दिलेले आहेत. जसें—ग्रामवासी पशूंचें मांस, संधिनी गाईचें दूध आणि कंदर्प वगैरेंना अभोज्यांत गणिलें आहे. त्याचप्रमाणें कांहीं नियम राष्ट्रहितावरहि अवलंबून दिलेले आहेत. जसें—गोमांस खाऊं नये वगैरे.

त्या सर्व नियमांत मांसभक्षणासंबंधानें मोठाच वाद आहे. वसिष्ठांनीं आपल्या स्मृतिग्रंथांत अहिंसाधर्म सर्वांनीं पाळावा असें सांगून, मधुपर्क, यज्ञ, पितृकर्म म्हणजे श्राद्ध आणि देवकर्म यांकरतां पशुहिंसा करावी असें सांगितलें आहे. भृगुप्रोक्त मनुस्मृतींतहि मांसाशनासंबंधानें हेंच वचन असून, शिवाय यज्ञांत प्रोक्षणसंस्कारानें संस्कृत झालेलें मांस खावें, किंवा ब्राह्मणाच्या इच्छेनें अथवा शास्त्रविहित असल्यास यथाविधि मांस खावें, अथवा प्राण वांचविण्याकरितां मांस खावें, असेंहि म्हटलें आहे.

वेदव्यासस्मृतीमध्यें मांसभक्षणासंबंधानें असा नियम दिला आहे कीं, ज्याबद्दल शास्त्रांत नित्यविधि नाहीं, असें कोणचेंहि मांस ब्राह्मणानें खाऊं नये. परंतु यज्ञ व श्राद्ध यांत शास्त्रांत ब्राह्मणाला मांस खाण्याबद्दल नित्यविधि असल्यामुळें, तें जर तो खाणार नाहीं तर पतन पावेल. क्षत्रियानें मृगयेनें मांस मिळवून, पितृदेवतांची पूजा केल्यावर मांस खावें व तें मृगयेनें मिळविलेलें मांस बारा दिवसांच्या आंत विकत घेऊन वैश्यानें धर्माप्रमाणें खावें.

क्षत्रियांच्या मांसाशनासंबंधानें वेदांत असा विधि सांगितला आहे कीं, क्षत्रियानें पराक्रमानें मांस मिळवून त्याचें सेवन केल्यास त्याला त्यापासून दोष लागत नाहीं. मृगया करणारा स्वतः सुरक्षित राहून मृगया होत नसते. मृगयेंत दोन्ही पक्ष सारखेच प्रबळ असतात. मृगया करणारा प्राण्यास मारतो किंवा स्वतःच तो प्राणाला मुकतो. या कारणास्तव सर्व

राजर्षि मृगयेस जातात. त्यांना त्यामुळें ( हिंसेचें ) पातक लागत नाहीं. कारण, मृगया पातक होय असें शहाणे लोक समजत नाहींत.

यावरून एकंदरीनें असें दिसतें कीं, वैदिक धर्ममतानें मांसाशन हें अगदींच निषिद्ध आहे असें नसून, तें मर्यादित केलेलें आहे. आतां अहिंसावादी मांसाशन वाईट आहे असें जें म्हणतात त्याचा विचार करूं.

धान्य उत्पन्न करण्यांत भूमिशय प्राण्यांची हिंसा होतेच. तेव्हां धान्याशन किंवा मांसाशन या दोहोंतहि हिंसा सारखीच आहे. यास्तव, हिंसा या दृष्टीनें मांसाशनाचा प्रश्न सोडविण्याचा व्यर्थ खटाटोप करूं नये हेंच योग्य होय. मनुष्याच्या हातून हिंसा घडत नाहीं असा त्याच्या आयुष्यांतला एकहि क्षण जात नसल्यानें धर्मशास्त्रकारांनीं, प्रत्यहि जीं ढोबळ अशीं प्रत्येकाकडून चौदा पातकें घडत असतात त्यांच्या क्षालनार्थ श्रौत-स्मार्ताग्नीचा वैश्वदेव करण्यास सांगितलें आहे व तो करातांना—'कायिक, वाचिक, मानसिक, सांसर्गिक, ज्ञाताज्ञात, स्पृष्टास्पृष्ट, भुक्ताभुक्त, अशन-भाजनशयनसंभाषणदोषपरिहारार्थं, सायंप्रातरवैश्वदेवाख्यं कर्म करिष्ये' असा त्या हिंसारूपि दोषांचा उच्चार करण्याची अनुज्ञा केलेली आहे.

मनुष्यांना व राष्ट्राला मांसाशस ज्यास्त हितकर कीं धान्याशन अधिक हितकर या दृष्टीनेंच या प्रश्नाचा विचार सध्यांच्या काळीं करणें योग्य आहे. वाग्भटानें आपल्या अष्टांगहृदय नांवाच्या ग्रंथांतल्या सूत्रस्थानाच्या चौदाव्या अध्यायांत चिकित्सेचे लंघन व बृंहण असे दोन प्रकार सांगून, असें म्हटलें आहे कीं, 'व्याधि, औषध, मद्य, स्त्रीसंग व शोक यांनीं कृश झालेले, आणि रूक्ष, अशक्त, वातरोगी, गर्भिणी, बाळंतीण, बाल व वृद्ध यांना बृंहण द्यावें. ग्रीष्मऋतूंत सर्वांनांच बृंहण द्यावें. हें बृंहण—मांस, दूध, साखर, तूप, मधुर व स्निग्ध बस्ति यांनीं करावें.' यांत बृंहणाचे पदार्थ सांगून त्यांत मांसाचा प्रथमच निर्देश केला असून नंतर दुधाचा निर्देश केला आहे. त्याच अध्यायांत पुढें असें म्हटलें आहे कीं, 'मांसासारखा शरीराला पुष्ट करणारा दुसरा पदार्थच नाहीं त्यांतल्या त्यां मांसाहारी प्राण्यांचें मांस मांसानेच वाढलेलें असतें म्हणून तेंच विशेष पुष्टिदायक असतें.'

महाभारताच्या सोळाव्या पर्वांतल्या एकशें सोळाव्या अध्यायांत, ‘ जलमांनीं क्षीण झालेले, श्रमानें तापलेले, ग्राम्यधर्माचे ठिकाणीं रत असलेले व मार्ग चालण्यानें कृश झालेले, अशांना मांसाशनासारखें दुसरें हितकर भक्ष्य नाहीं. तें भोजन तेव्हांच प्राण वाढवितें आणि अतिशय पुष्टि देतें. त्यापेक्षां अधिक हितकर असें दुसरें अन्न नाहीं,’ असें सांगितलें आहे. यावरून असें दिसतें कीं, मांसाशन हें कधीं कधीं करणें वैद्यशास्त्राच्या दृष्टीनेंहि जरूर आहे.

हिंसा करून मांस खाणें कितीहि वाईट असलें, तरी क्षत्रियांना पारध करण्याची परवानगी असणें जरूर आहे. शिकारीमध्यें त्यांना वास्तविक युद्धाचें शिक्षण मिळतें व तें तर राष्ट्राचें स्वातंत्र्य रक्षण करण्याच्या कामीं अवश्य आहे. शिवाय वैद्यशास्त्रानुरोधें जंगली प्राण्यांचें मांस श्रेष्ठहि आहे. म्हणून मांसभक्षणासंबंधानें राष्ट्राला हितकर असा एक नियम सिद्ध होतो कीं, पारध करून प्राप्त झालेलें प्राण्याचें मांस खाणें फायदेशीर आहे.

मांसभक्षणानें देहांत रजोगुण वाढतो व तोच गुण राष्ट्ररक्षकांच्या अंगीं असावा लागतो. म्हणून पतित राष्ट्राला जर वर यायचें असेल, शत्रूशीं सामना करून आपलें स्वातंत्र्य रक्षण करायचें असेल, तर रजोगुणवर्धक असें मांसाशनच तशा माणसांनीं करणें योग्य आहे असें ठरतें. पूर्व काळीं ‘ अग्रतश्चतुरो वेदान् पृष्ठतः सशरं धनुः । इदं ब्राह्ममिदं क्षात्रे शापादपि शरादपि–’ अशी ब्राह्मणांची वृत्ति असल्यानें त्यांना मांसभक्षण करावें लागत असें. परंतु त्यांनीं शर व चाप यांचा जेव्हां त्याग केला आणि केवळ सत्वगुणाचा आश्रय करून वेदाध्यायनांतच ते गुंतून राहिले, तेव्हां त्यांचें मांसाशन सुटलें. क्षत्रिय व वैश्य यांना रजोगुणाची जरूरी असल्यानें त्यांनाहि मांसाशन अवश्य आहे. ( भगवद्गीता, अ० १४ वा. ) म्हणून ब्राह्मणानें होईल तितकें मांस कमी खावें. वैदिक नियमहि याच विचाराला धरून आहेत.

मद्यपानासंबंधानें याच्या पूर्वीं थोडक्या वाक्यांत जरी सांगितलें आहे तरी त्याचाहि येथें जातांजातां थोड्याश्या स्थूल स्वरूपांत विचार करूं.

मद्य हें बुद्धिभ्रंश करणारें म्हणून तें अजीबात वर्ज्य करावें असें कोणी म्हणतात, तर उलट पक्षीं तें अल्पशः प्याल्यानें शरीर पुष्ट करतें, म्हणून तें नित्य अल्प प्रमाणांत प्यावें असें वैद्यशास्त्र सांगतें. वैद्यानें रोग्याकरतां मद्य वापरूं नये असें कांहीं धर्मशास्त्र सांगत नाहीं. कारण, आर्यधर्मशास्त्रच मुळीं 'शरीरे रक्षतो धर्मः' या वैद्यशास्त्राच्या आद्यतत्वावर उभारलेलें आहे. वसिष्ठस्मृतींतहि '—कोणत्याच मनुष्यानें मद्यप्राशन करूं नये' असें जें मोघम वाक्य आहे, त्याचा अर्थ तें शरीररक्षणा-करतां औषध म्हणून वापरूं नये, असा कांहीं होत नाहीं. सारांश काय कीं, वैदिक धर्माचें जें वास्तविक स्वरूप त्याचा निःश्रेयसलक्षण-धर्माशीं कांहीं विरोध नाहीं.

याशिवाय सर्वमान्य अशा मनुस्मृतींतीलहि भक्ष्याभक्ष्यनीर्णयाचा या-पुढें थोडा अनुवाद करून ग्रंथ संपविण्याचा विचार आहे. मनुस्मृतींतल्या तिसऱ्या अध्यायांत असें सांगितलें आहे कीं, वानप्रस्थ मुनींची—देवभात, सावे, दूध, सोमरस, उत्तम मांस व सैंधव हीं संपत्ति होय. मत्स्याच्या मांसानें दोन महिने, हरिणाच्या मांसानें तीन महिने, मेंढ्याच्या मांसानें चार महिने, ब्राह्मणांस भक्षण करण्यास योग्य असलेल्या पक्ष्यांच्या मांसानें पांच महिने, बकऱ्याच्या मांसानें सहा महिने, चित्रमृगाच्या मांसानें सात महिने, एणमृगाच्या मांसानें आठ महिने, रुरु नांवाच्या हरिणमांसानें नऊ महिने, रानडुक्कर व रानरेडा यांच्या मांसानें दहा महिने व ससा आणि कांसव यांच्या मांसांनीं पितर अकरा महिने तृप्त होतात, म्हणून यांतील मिळतील तीं मांसें श्राद्धप्रसंगीं ब्राह्मणांना वाढून तृप्त करावें. वाघीणस प्राण्याचें मांस त्याच प्रमाणें बारा वर्षें पितरांची तृप्ति करतें. ज्या शुभ्रवर्ण बोकडाचे दोन कान व जीभ हे अवयव पाणी पितांना पाण्यास लागतात व ज्याचें इंद्रिय निर्बल झालेलें असतें त्याला वाघीणस म्हणतात. काळा चाखवत, महाशल्क नांवाचा मासा, गेंडा व तांबड्या रंगाचा बकरा यांचीं मांसें पितरांची अक्षय तृप्ति करणारीं असतात. हव्यकव्यांत ज्यांचा विनियोग केला आहे असे पाठीन व रोहित

या जातीचे मासे, तद्वतच राजीव, सिंडतण्डु व सशल्क या जातीचे मासे खावे. ब्राह्मणांनीं शास्त्रविहित असलेल्या पशूंस यज्ञाकरितां व वृद्ध माता पिता वगैरेंच्या उपजीविकेकरतां मारावें. अगस्त्य मुनींनीं पूर्वीं असें केलें आहे. ऋषि, ब्राह्मण व क्षत्रिय यांनीं केलेल्या यज्ञांत पशुपक्ष्यांच्या मांसाचे पुरोडाश झालेले आहेत. यास्तव यज्ञाप्रीत्यर्थ अधुनिकांनींहि त्यांस मारण्यास हरकत नाहीं. मंत्रानें प्रोक्षण केलेलें हवीचें शेषभूत मांस खावें. श्राद्ध व मधुपर्क यांमध्यें गृह्यवचनानुसार मांस खावें व दुसरें कांहीं न मिळाल्यास अथवा प्राणांतिक व्याधि झाल्यास मांस खाणें इष्ट आहे. यज्ञ यथासांग व्हावा म्हणून यज्ञांगभूत मांस खाणें हा दैवविधि आहे. मांस विकत घेऊन अथवा तें स्वतः तयार करून किंवा दुसऱ्या कोणी आणून दिलेलें घेऊन, देव व पितर यांना अर्पण करून तें खाणारा दोषी ठरत नाहीं. मांसभक्षणांत कोणचा दोष आहे तो जाणून ब्राह्मणानें देवतेच्या विधीवांचून मांस खाऊं नये. श्राद्ध व मधुपर्क यांत यथाशास्त्र नियुक्त केलेलें मांस जो खात नाहीं, तो मृत्यूनंतर एकवीस जन्म पशु होतो. नित्य पशुयागादि विधींचा आश्रय करून मंत्रानें संस्कृत केलेल्या पशूचें मांस खावें. स्वयंभु देवानें स्वतः यज्ञाकरितां पशु निर्मिले आहेत व यज्ञ सर्व जगाच्या वृद्धीला कारण होत असतो. यास्तव यज्ञांतली हिंसा ही हिंसा नव्हे. ती अहिंसाच होय. मांसभक्षण करण्यांत, मद्यप्राशन करण्यांत व मैथुनांत कांहीं एक दोष नाहीं. कारण, प्राण्याची ती प्रवृत्तीच आहे. तरी पण या गोष्टी शास्त्रसंमत अशा केल्यानेंच फलदायी होतात.

॥ इत्यलम् ॥